

طرز تهیه تاس کباب یزدی خوشمزه و با طعمی بی‌نظیر

تاس کباب یزدی، یکی از غذاهای سنتی ایران است که در گذشته در ظروف مخصوص مسی با نام تاس طبخ می‌شد.

به گزارش سایت خبری پرسون، تاس کباب یزدی یکی از محبوب‌ترین و خوشمزه‌ترین غذاهای است که همان‌گونه که از نامش مشخص است اصالت آن به شهر یزد بر می‌گردد. این غذای بسیار لذیذ و رنگارنگ را به همراه پلو، کته یا به صورت خوراک با نان می‌توانید نوش‌جان کنید.

بخش اصلی تشکیل دهنده این غذا کباب گوشت گوسفندی یا گاو است که با پخت در این ظروفی به نام تاس نام این غذا تاس کباب (گوشت کبابی که در ظروفی با نام تاس پخته شده) نام گرفت.

ما امروز ساده‌ترین و خوشمزه‌ترین طرز تهیه تاس کباب یزدی را به صورت مرحله به مرحله با ذکر تمام نکات کلیدی که در خوشمزه‌تر شدن این خوراک باید بدانید به شما آموزش خواهیم داد.

پس تا انتهای این مقاله جذاب با ما همراه باشید.

طرز تهیه تاس کباب یزدی

مدت زمان آماده سازی تهیه این غذا ۴۰-۶۰ دقیقه است.

مقدار مواد اعلام شده در این آموزش مناسب برای ۲-۳ نفر است که شما به راحتی با جمع و ضرب ساده‌ای می‌توانید مقدار آن را افزایش دهید و در حجم‌های بیشتری این غذای لذیذ را طبخ کنید.

درجه سختی تهیه این غذا در دسته بندی متوسط قرار دارد.

مواد لازم جهت تهیه تاس کباب یزدی:

مرحله اول | آماده‌سازی آلوبخارا

در اولین مرحله به سراغ آماده‌سازی آلوبخارا روید. بهتر است آلوهای شسته شده را درون ظرف مناسبی به مدت چند ساعت بخیسانید تا نرم شوند. می‌توانید هسته‌های آلوهای خیسانده شده را از آن‌ها جدا کنید تا در زمان سرو غذا زیر دندان‌تان نیایید و آلوها ظاهر بهتری به غذای شما دهند.

مرحله دوم | آماده سازی گوشت

در دومین مرحله به سراغ گوشت روید. با توجه به ذائقه و سلیقه غذاییتان می‌توانید از گوشت گوسفند، گاو یا میکس هر دو گوشت استفاده کنید. گوشت‌ها را بشویید و درون آبکش قرار دهید تا آب اضافیشان گرفته شود. حال گوشت را به ابعاد مکعبی یکسانی برش زنید و کنار گذارید.

مرحله سوم | آماده‌سازی پیاز

در این مرحله به سراغ پیاز روید. پیاز شسته شده را پوست بگیرید و به صورت حلقه‌حلقه برش زنید. ته تابه مناسبی کمی روغن بریزید و حلقه‌های پیاز را ته تابه کنار هم بچینید. حال تکه‌های گوشت را روی پیازها بچینید. درب تابه را ببندید و حرارت را کم کنید تا کمی محتوای درون تابه حالت نیمه پختگی به خود گیرد.

مرحله چهارم | افزودن هویج و بادمجان

در این مرحله به سراغ بادمجان و هویج روید. آن‌ها را به صورت حلقه حلقه برش زنید و روی گوشت‌ها بچینید. در همین مرحله آلو بخارای بدون هسته را به محتوای درون تابه اضافه کنید. حال مقداری آب جوش به آن بیفزایید و حرارت را کم کنید. درب تابه را ببندید ۳۰-۴۰ دقیقه‌ای زمان دهید تا گوشت به خوبی بپزد.

توجه داشته باشید این مدت زمان پخت با توجه به بافت گوشت و ابعاد سبزیجات شما ممکن است کمتر یا بیشتر باشد. در این مرحله محتوای درون تابه را بررسی کنید و در صورت پخته شدنشان به سراغ مرحله بعدی روید.

مرحله پنجم | افزودن به

به را بشوید و در صورت دل‌خواه پوست بگیرید. آن را به صورت خالای خرد کنید و به محتوایات درون تابه بیفزاید. زمان دهید تا همه مواد با هم بپزند.

مرحله ششم | افزودن سیب زمینی و گوجه فرنگی

در این مرحله سیب زمینی و گوجه فرنگی را بشوید و آن‌ها را نیز به صورت حلقه حلقه برش زنید. سیب‌زمینی و گوجه فرنگی را روی مواد درون تابه قرار دهید و درب تابه را مجدد ببندید و اندکی زمان دهید تا همه مواد بپزند.

مرحله هفتم | تهیه سس تاس کباب

در این مرحله باید درون تابه کوچک و مناسب دیگری مقدار کمی روغن بریزد و تابه را روی حرارت قرار دهید. مقداری رب گوجه‌فرنگی به آن بیفزایید و رب را تفت دهید تا رنگ باز کند. حال مقداری زردچوبه به آن اضافه کنید و مجدد به تفت دادن ادامه دهید تا عطر زردچوبه آزاد شود. حرارت را خاموش کنید و تابه را از روی حرارت بردارید.

در همین مرحله مقداری پودر لیمو امانی، پودر دارچین، نمک و فلفل به محتوای تهیه شده بیفزاید و همه مواد را با هم ترکیب کنید. حال ادویه‌ها را محتوایات درون تابه اصلی که در حال پخت هستند بیفزایید. ۱۵-۲۰ دقیقه زمان دهید تا همه مواد با هم بپزند و سس و میزان غلظت غذا را با توجه به ذائقه خود تنظیم کنید.

به همین راحتی و با طی کردن ۷ مرحله ساده، تاس کباب یزدی خوشمزه و رنگارنگ شما آماده سرو است. این خوراک خوشمزه را در کنار سبزی خوردن و ترشی نوش جان کنید.