کباب تُرش

1 خرداد 1403

کباب ترش یا ترش کباب یکی از کباب های خاص ومعروف شمال کشورمان است که بسیار لذیذ و خوشمزه است و محبوبیت فراوانی در بین همه مردم دارد. شما هم این کباب بی نظیر و متفاوت را طبخ کنید و از عطر وطعم آن لذت ببرید.

مواد لازم:

>> رب انار: ۲ قاشق غذاخوری

>> سیر: ۲ حبه رنده شده (اختیاری)

>> گردو: ۵۰ گرم (آسیاب شده)

>> چاشنی کباب: به میزان لازم

>> راسته گوسفند یا گوساله: ۳۵۰ گرم

>> روغن مایع: ۲ قاشق غذاخوری

>> پیاز: ۱ عدد (رنده شده)

>> چوچاق: ۱ قاشق غذاخوری خرد شده (سبزی محلی گیلانی)

>> نمک و فلفل: به میزان لازم

طرز تهیه:

قبل از هر کاری گوشت را چنجه ای خرد کنید و کمی بکوبید تا نازک و بافت آن نرم شود. سپس گردو، پیاز، رب انار، سبزی خشک، چاشنی کباب، سیر، نمک و فلفل را به گوشت اضافه کرده وخوب مخلوط کنید؛ حالا به مدت ۱ تا ۲ ساعت در یخچال قرار دهید تا کاملاً مزه دار شود.

بعد از این مدت گوشت‌ها را سیخ زده و روی حرارت خیلی ملایم بپزید، تا مغز پخت شده ومواد روی کباب نسوزد.

بعد از پخت با چلو یا نان به همراه گوجه کبابی، پیاز وسبزی خوردن سرو و نوش جان کنید.

نکته:

::: میتوانید این کباب را به سیخ چوبی بزنید ودر ماهیتابه با کمی روغن و آب با حرارت کم بپزید.

::: اگر به سبزی محلی شمال دسترسی نداشتید، از مخلوط نعنا، گشنیز وجعفری خرد شده استفاده کنید.