

# کباب ترش

کباب ترش یا ترش کباب یکی از کباب های خاص و معروف 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 و طعم 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 و خوب 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 و مواد روی کباب نسوزد.

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

نکته:

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

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