

چلوکباب کوبیده مخصوص



گوشت چرخ کرده را همراه با نمک و فلفل به پیاز رنده شده اضافه کنید. زعفران ساییده شده را نیز در کمی آبجوش حل کرده و در این مخلوط گوشتی بریزید و با دستتان مواد را خوب ورز دهید تا مایه کباب حالت چسبنده پیدا کند. سپس مخلوط گوشتی را به مدت 2 تا 3 ساعت در یخچال قرار دهید.

مواد لازم برای 6 نفر:

- گوشت چرخ کرده؛ یک کیلوگرم
- پیاز؛ 300 گرم
- زعفران ساییده شده؛ یک قاشق چایخوری
- نمک و فلفل؛ به مقدار کافی

روش پخت:

1 - ابتدا کاسه بزرگی آماده کرده و پیازها را پس از پوست کندن و شستن با رنده ریز در آن رنده کنید.

نکته: اگر پیاز آب انداخت با دست پیاز رنده شده را بچلانید و آب اضافی آن را خالی کنید.

2 - گوشت چرخ کرده را همراه با نمک و فلفل به پیاز رنده شده اضافه کنید. زعفران ساییده شده را نیز در کمی آبجوش حل کرده و در این مخلوط گوشتی بریزید و با دستتان مواد را خوب ورز دهید تا مایه کباب حالت چسبنده پیدا کند. سپس مخلوط گوشتی را به مدت 2 تا 3 ساعت در یخچال قرار دهید.

3 - برای سیخ کردن کباب هم مقدماتی لازم است. ابتدا در کاسه کوچکی مقداری آب سرد بریزید و کنار دستتان قرار دهید. حالا پیش از برداشتن مایه کباب دستتان را در آب خیس کرده، یک مشت از مایه را بردارید و به شکل دوك درآورید؛ سپس همان طور که مواد در دست راستتان قرار دارد، سیخ را روی مایه دوكی بگذارید و شروع به پوشاندن سطح سیخ با مایه کباب کنید.

در پایان دوباره دستتان را در آب سرد فرو کنید و روی سیخ فشار دهید تا اثر انگشتان شما بر گوشت باقی بماند. حالا ابتدا و انتهای کباب را به سیخ بچسبانید و کناری بگذارید. همین کار را درباره همه مواد و سیخها انجام دهید. سپس آتش را بر پا کرده، سیخها را روی آن قرار دهید. فقط به خاطر داشته باشید که ابتدا ب

اید آتش را مرتب باد بزنید تا گوشت خودش را بگیرد. وقتی گوشت کمی برشته شد، دیگر باد زدن لازم نیست.

نکته 1: گوشت کباب کوبیده را 2 بار چرخ کنید. در ضمن یا آن را به صورت خالص از گوشت گوسفند آماده کنید یا از ترکیب گوشت گوسفند و گوساله استفاده کنید. پخت کباب کوبیده با گوشت گوساله به تنهایی امکان ندارد زیرا گوشت گوساله فاقد چربی لازم است. البته استفاده از قسمت‌های خیلی چرب گوشت گوسفند نیز برای پخت کباب کوبیده مناسب نیست.

نکته 2: با وجود اینکه طبق این دستور دیگر نباید نگران ریختن کباب باشید ولی برای اطمینان بیشتر یکی دو تخم‌مرغ به مایه کباب اضافه کنید.

نکته 3: برنج این چلوکباب را هم به صورت جداگانه در قابلمه یا پلوپز آماده کنید.