

## **کیاب مخصوص خلیج فارس**

گوشت را چرخ کرده، سایر مواد را به آن اضافه و به سیخ می‌کشیم. لازم به ذکر است که چربی گوشت نباید زیاد باشد.



### **مواد اولیه:**

**گوشت راسته گوسفند - 400 گرم**

**پیاز متوسط - دو عدد**

**فلفل - به میزان لازم**

**جعفری خرد شده - 100 گرم**

**زرشک - 100 گرم**

**گردو - در صورت تمایل**

### **طرز تهیه:**

گوشت را چرخ کرده، سایر مواد را به آن اضافه و به سیخ می‌کشیم. لازم به ذکر است که چربی گوشت نباید زیاد باشد. پس از آن سیخ را بر روی آتش قرار می‌دهیم تا بپزد. این غذا مخصوص شام اهالی جنوب کشور می‌باشد که بدون برنج سرو می‌شود.