

**کیاب هندی**

گوشت و پیاز را یک در میان به سیخ چوبی بکشید و نمک و فلفل بپاشید . کره را در قابلمه روی شعله ی ملایم داغ کنید و پیاز خرد کرده را در آن تفت بدهید تا طلایی شود . زردچوبه ، فلفل سیر و زنجبیل را اضافه کنید و یک چرخ بدهید .

**مواد لازم**

گوشت گوسفند 1 کیلو  
پیاز نقلی 10 تا 15 عدد  
پیاز ساطوری 1 عدد  
سیر کوبیده 1 حبه  
ماست 1 پیمانه  
زنجبیل نصف قاشق چایخوری  
کره 150 گرم  
زردچوبه 1 قاشق مرباخوری  
نمک، فلفل به میزان لازم

**طرز تهیه**

گوشت و پیاز را یک در میان به سیخ چوبی بکشید و نمک و فلفل بپاشید . کره را در قابلمه روی شعله ی ملایم داغ کنید و پیاز خرد کرده را در آن تفت بدهید تا طلایی شود . زردچوبه ، فلفل سیر و زنجبیل را اضافه کنید و یک چرخ بدهید .

سیخ های کباب را در قابلمه کنار هم بگذارید و چند دور در کره بغلتانید تا سرخ شود . ماست را بزنید و روی کباب بریزید . در قابلمه را ببندید و 1-2 ساعت به آرامی بپزید تا گوشت نرم شود . سر بزنید ، هرگاه لازم باشد کمی آب جوش اضافه کنید . در پایان پخت کباب باید به روغن بنشیند . کباب را با سیخ در دیس بچینید و با نان و چلو ساده یا کته بر سر سفره ی سحرتان بگذارید .