

کباب بختیاری



ابتدا فیله ها را بدون اینکه برش بزنیید با نمک و فلفل و خلال پیاز و زعفران مزه دار کنید سپس روغن را اضافه کنید مخلوط نمائید و در یخچال به مدت 2 تا 3 ساعت استراحت دهید.

مواد لازم:

- فیله مرغ: 5 عدد
- نمک و فلفل: به مقدار لازم
- زعفران: 1/2 قاشق چایخوری
- پیاز کوچک خلال شده: 1 عدد
- روغن زیتون یا مایع: 3 قاشق سوپخوری
- سیخ کباب چوبی یا فلزی
- فیله گوساله برش خورده یا فیله گوسفند: 5 عدد
- نمک و فلفل: به مقدار لازم
- زعفران: 1/2 قاشق چایخوری
- ماست: 1 قاشق سوپخوری
- پیاز کوچک خلال شده: 1 عدد
- روغن زیتون یا مایع: 3 قاشق سوپخوری

طرز تهیه

ابتدا فیله ها را بدون اینکه برش بزنیید با نمک و فلفل و خلال پیاز و زعفران مزه دار کنید سپس روغن را اضافه کنید مخلوط نمائید و در یخچال به مدت 2 تا 3 ساعت استراحت دهید. برای گوشت گوساله بهتر است 1 قاشق سوپخوری ماست هم به آن اضافه کنید تا رنگ قرمزی گوشت به صورتی خوشرنگ تبدیل شود. سپس بصورت حلقه ای دور خود بپیچید و در سیخ فرو کنید به اینصورت که یک مرغ، یک فیله گوسفند، یک در میان در هر سیخ می توانید 4 تا 5 عدد گوشت فیله بزنیید.

در صورتی که بتوانید و امکانات ایجاب می کند بر روی آتش کباب می کنیم در دیس می کشیم و در کنار آن گوجه فرنگی کباب شده و حلقه لیمو ترش قرار می دهیم در صورت نداشتن امکانات کباب کردن با مقداری روغن در ماهیتابه ای روی حرارت ملایم سرخ می کنیم و به شکل فوق آنرا تزیین می کنیم این کباب هم از نظر مزه و هم از نظر شکل ظاهر زیبا و خوشمزه می باشد در ضمن می توانید در فر هم کباب کنید. در صورت نداشتن فیله گوسفند می توان برشهای باریکی هم اندازه فیله گوسفند از فیله گوساله استفاده کرد.