

شامی بوک

لپه پاک کرده و شسته شده را با کمی نمک دریا و مقداری آب می پزیم . بطوریکه بعد از پخته شدن آب نداشته باشد بعد در صافی ریخته تا آب آن کاملاً خارج شود.



مواد لازم

گوشت مغز ران بدون استخوان گوسفندی 500 گرم
لپه 500 گرم
تخم مرغ محلی 5 عدد
زعفران ساییده در ابجوش یک قاشق غذاخوری
پیاز متوسط یک عدد
نمک دریا و فلفل به میزان لازم

طرز تهیه

لپه پاک کرده و شسته شده را با کمی نمک دریا و مقداری آب می پزیم . بطوریکه بعد از پخته شدن آب نداشته باشد بعد در صافی ریخته تا آب آن کاملاً خارج شود. گوشت چرخ نشده و پیاز خرد شده را روی حرارت قرار می دهیم تا آب گوشت کشیده شده و پیاز نرم شود. سپس لپه را به آن ها اضافه می کنیم و مقداری تفت می دهیم. کل مواد را داخل چرخ گوشت ریخته و چرخ می کنیم. تخم مرغ ها را در ظرفی شکسته کمی بهم می زنیم. زعفران را اضافه می کنیم . سپس گوشت و پیاز و لپه چرخ شده را به تخم مرغ اضافه نموده و به مقدار لازم نمک دریا و فلفل می ریزیم . تمام مواد را خوب مخلوط کرده و ورز می دهیم تا حالت چسبندگی پیدا کند. سپس در ظرفی روغن ریخته روی حرارت قرار می دهیم تا داغ شود و همانند شامی نخودچی سرخ می کنیم.