

کیاب نگین

هر دو گوشت را سه بار چرخ می‌کنیم. سپس پیاز را رنده کرده و آب آن را با تنظیف می‌گیریم.



مواد اولیه:

گوشت سردست گوساله 200 گرم

گوشت قلوه‌گاه گوسفند 300 گرم

سینه مرغ 150 گرم

پیاز درشت دو عدد

نمک و فلفل به میزان لازم

جوش شیرین قاشق چایخوری

طرز تهیه:

هر دو گوشت را سه بار چرخ می‌کنیم. سپس پیاز را رنده کرده و آب آن را با تنظیف می‌گیریم. پوره پیاز را به همراه جوش شیرین، نمک و فلفل به مواد گوشتی اضافه کرده و خوب ورز می‌دهیم تا چسبنده شود. سینه مرغ را به صورت مکعبی ریز خرد کرده و پس از این که کباب را به سیخ پهن کشیدیم تکه‌های مرغ را داخل گوشت فرو کرده سپس روی آتش کباب می‌کنیم. (برای این که کباب از سیخ جدا نشود باید سریع سیخ‌ها را برگردانده و مرتب باد بزنید) پس از این که کباب خودش را گرفت آتش را ملایم کرده و آرام آرام برمی‌گردانیم تا کباب مغز پخت شود.