

کیاب ترش

یکی از پرطرفدارترین غذاها در بین مردم گیلان کبابی است با طعمی متفاوت، ترش.



یکی از پرطرفدارترین غذاها در بین مردم گیلان کبابی است با طعمی متفاوت، ترش.

مواد لازم:

گوشت راسته گوسفندی یا فیله بدون استخوان: 500 گرم

مغزگردو: 100 گرم

رب انار ترش: 2 قاشق غذاخوری

پیاز: یک عدد

نمک، فلفل زعفران دم شده

روش تهیه:

ابتدا گوشت را مانند سایر کباب ها آماده کنید. پیاز را رنده کرده و قطعات گوشت را به پیاز اضافه کنید و خوب ورز دهید. مغز گردو را هم آسیاب کنید و مواد اضافه کنید.

رب انار را با آب رقیق کنید و همراه با فلفل و زعفران به مواد افزوده روی ظرف را پوشانده به مدت 24 ساعت داخل یخچال قرار دهید. هنگام کباب کردن گوشت ها را با گوشت کوب دندان دار یا پشت کارد بکوبید و به سیخ بکشید. برای کباب کردن می توانید به مدت 45 دقیقه داخل فر قرار دهید. البته فراموش نکنید روی آتش چوب کلا کباب خوشمزه تر می شود. پلو هم فراموش نکنید.

نکته: نمک را در آخر و هنگام به سیخ کشیدن به گوشت بزنید. چون افزودن آن از ابتدا موجب سفت شدن گوشت می شود.