

دندر کباب خانگی

کباب ترکی یا دندر کباب، نوعی کباب است که با بریدن گوشتی که در دور آتش به حالت عمودی در حال گشتن است به دست می آید. «دندر به ترکی یعنی چرخنده و چرخان».



کباب ترکی یا دندر کباب، نوعی کباب است که با بریدن گوشتی که در دور آتش به حالت عمودی در حال گشتن است به دست می آید. «دندر به ترکی یعنی چرخنده و چرخان».
طرز تهیه کباب ترکی به شیوه خانگی و خانوادگی را در اینجا یاد بگیرید:

مواد لازم:

گوشت فیله گوساله: 2 تکه
گوشت فیله مرغ: 4 تا 5 عدد
قارچ: 300 گرم
لفل دلمه: 1 عدد
نمک و فلفل: به میزان لازم
سیر: 2 تا 3 عدد
پیاز: یک عدد بزرگ
روغن: به میزان لازم
سیب زمینی: 2 عدد متوسط

طرز تهیه:

1. ابتدا در یک ماهیتابه گود، مقداری روغن بریزید و پیاز را نگینی خرد و سرخ کنید. سیر را خرد کرده و به آن اضافه کنید.
2. گوشت گوساله و مرغ را به ورقه های نازک برش بزنید و با حرارت زیاد، ابتدا گوشت قرمز و بعد گوشت مرغ را سرخ کنید.
3. قارچ و فلفل دلمه را خرد کنید و به گوشت های ورقه ای و سرخ شده بیفزایید (قبل از سرخ کردن قارچ ها، یک قاشق آب لیمو به آن اضافه کنید تا رنگ آن تیره نشود).
4. اکنون همه مواد را با هم مخلوط کرده و نمک و فلفل به آنها بزنید. در ظرف را ببندید و آن را از روی حرارت بردارید تا مواد نرم و طعمدار شوند. سیب زمینی را خلال کرده، کمی آب پز کنید (دقت کنید نیمه پز شده باشد). سپس آنها را صاف و خشک کرده، نمک بپاشید و سرخ کنید.
5. غذا را در یک ظرف مناسب کشیده و سیب زمینی را کنار دیس بریزید و با سبزیجات تازه و زیتون تزیین کنید. همچنین می توانید همه مخلفات آماده شده را در نان گذاشته به شکل ساندویچ مصرف کنید.