

آشپزخانه پرسون؛

شامی کباب با رب انار

این غذا تقریباً همان شامی کباب معمولی است که با سسی از رب انار سرو می‌شود و به کسانی که عاشق غذاهایی با طعم ترش و ملس هستند توصیه می‌کنیم حتماً این غذای خوشمزه را درست کنند.

به گزارش سایت خبری پرسون، این غذا تقریباً همان شامی کباب معمولی است که با سسی از رب انار سرو می‌شود و به کسانی که عاشق غذاهایی با طعم ترش و ملس هستند توصیه می‌کنیم حتماً این غذای خوشمزه را درست کنند.

طعم فوق العاده این غذای ترش و ملس همه را عاشق خود کرده و تقریباً در همه نقاط کشور پخت می‌شود.

مواد لازم

چرخ کرده گوساله: ۵۰۰ گرم گوشت

آرد نخودچی: ۲/۱ پیمانه

پیاز رنده شده: یک عدد متوسط

تخم مرغ: یک تا دو عدد

زردچوبه: ۱ قاشق مرباخوری

فلفل سیاه: یک قاشق مرباخوری و نمک به میزان لازم

مواد لازم برای تهیه سس

پیاز داغ ۳ قاشق سوپ خوری

رب انار ملس (نه ترش و نه شیرین) تقریباً یک پیمانه که با نصف پیمانه آب رقیق شده است.

تره خرد شده به میزان ۳۰۰ گرم که ۱۵۰ گرم را در شامی استفاده کرده و ۱۵۰ گرم را در سس استفاده می‌کنیم.

طرز تهیه شامی

ابتدا آرد نخودچی را همراه با پیاز خرد شده به گوشت اضافه کرده و خوب به هم می‌زنیم تا مواد یکدست گردند.

سپس ادویه‌ها را افزوده و به همراه آن ۱۵۰ گرم تره خرد شده را اضافه می‌کنیم و دوباره به هم می‌زنیم.

یک عدد تخم مرغ را نیز در حین هم زدن اضافه می‌کنیم.

زمانی که همه مواد به طور یکدست با همدیگر مخلوط شدند آن را به مدت نیم ساعت در یخچال قرار داده و سپس آن‌ها را داخل روغن فراوان سرخ می‌کنیم.

طرز تهیه سس

برای تهیه سس ابتدا مقداری روغن را در ماهیتابه دیگری داغ نموده و مابقی تره خرد شده را آن اضافه می‌کنیم.

سپس پیاز داغ خرد شده را اضافه کرده و آن را مدتی با سبزی در روغن داغ تفت می‌دهیم.

سپس رب انار رقیق شده را افزوده و نمک و فلفل را به آن اضافه کرده و می‌گذاریم خوب تفت داده شوند.

به این کار ادامه می‌دهیم تا مایع به جوش بیاید، در این زمان شامی‌ها را اضافه کرده و در ماهیتابه را قرار می‌دهیم و می‌گذاریم به مدت ۱۵ دقیقه این مواد به با شامی کاملاً پخته شده و به خورد شامی برود.