

Charachi Chapli Kebab

Toplam 50 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 18/10

Chapli kebab, dana veya kuzu kıyma, kişniş tohumu, kimyon, domates, soğan ve taze otlarla yoğurup yassı kebablar şeklinde pişirilir. Pakistan kebabıdır.

Malzemeler

- 700 gr Dana kıyma
- 1 yemek kaşığı Kişniş tohumu
- 1 yemek kaşığı Kimyon tohumu
- 1 adet Soğan
- 1 adet Domates
- 2 adet Yeşil biber
- 0.5 su bardağı Ekmek kırması
- 0.3 demet Taze kişniş
- 6 adet Naan ekmeği
- 1 su bardağı Yoğurtlu raita

Yapılışı

- Kişniş ve kimyon tohumları 1 dakika kavurup iri ezin.
- Kıymaya baharat, soğan, biber, ekmek kırması ve otları yoğurun.
- Domatesi küçük doğrayıp parça nazıkçe ekleyin.
- Harcı 6 yassı köfte halinde şekillendirin.
- Tavada yağlı sınırlı kebabları her yüzü 4 dakika kızartın.
- Kebabları 3 dakika dinlendirip raita ve naanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Domatesi küçük doğrayıp suyunu süzmek kebabı tavada dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Raita, naan, limon ve ince soğanla sıcak sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

