

# 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 hazırlanır. 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 kebabların 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

