

طرز تهیه کباب چنجه

کباب چنجه از آن دسته غذاهایی است که کمتر کسی میشود به گیلان سفر کرده باشد و آن را به همراه برنج محلی میل نکرده باشد. کباب چنجه با برنج های دودی طعمی بسیار عالی دارد که ماه ها زیر زبان شما مزه میکند . اگر تا بحال میل نکردید با ما همراه باشید تا ما به شما آموزش دهیم این غذای لذیذ را امتحان کنید.

مواد لازم جهت تهیه کباب چنجه گیلانی (کباب محلی گیلانی) :

پیاز	۲ عدد
لیمو	۳ عدد
ماست	۲۵۰ گرم
نمک و فلفل سیاه	به اندازه کافی
روغن زیتون	۳ قاشق غذاخوری
فلفل دلمه ای	به اندازه کافی
گوشت ران یا فیله گوسفند	یک کیلو گرم
دنبه گوسفند	به میزان لازم

طرز تهیه کباب چنجه گیلانی

نکته مهم در تهیه کباب چنجه اندازه برش های گوشت است ، ابتدا گوشت را با دقت به قطعات دو سانتی متری برش می زنیم. این کار باعث می شود که کباب چنجه یکسان و همزمان کباب شود. بعد از قطعه قطعه کردن پیاز را با رنده ریز رنده می کنیم .

بعد از رنده شدن پیاز آبش را کامل می گیریم و داخل یک ظرف مناسب می ریزیم. سپس ماست را داخل ظرف می ریزیم. آب لیموها را می گیریم و به ظرف اضافه می کنیم. سپس نمک ، فلفل و روغن زیتون را به ظرف اضافه می کنیم و خوب مواد را مخلوط می کنیم.

حالا قطعات گوشت را در مواد می خوابانیم و روی ظرف را سلفون می کشیم و داخل یخچال قرار می دهیم. برای اینکه گوشت طعم دار و نرم شود حداقل ۱۲ ساعت گوشت باید در یخچال قرار داشته باشد.

بعد از خارج کردن گوشت ها از یخچال و آماده کردن برای سیخ کردن ، با پشت کارد روی گوشت ها می زنیم تا کمی تخت شوند ، سپس شروع به سیخ کردن گوشت ها می کنیم . بعد

از سیخ کردن هر تکه گوشت مقدار کمی دنبه سیخ می کنیم تا از سوختن کباب چنجه جلوگیری کند.

اگر می خواهید کباب چنجه خوش طعم تری داشته باشید می توانید بین گوشت ها فلفل هم سیخ کنید. اگر می خواهید کباب چنجه خشک نشود ، باید حرارت ذغال ها بسیار ملایم باشد. چون گوشت بخوبی در مواد خوابیده است و نیاز به کباب کردن طولانی ندارد.

[caption id="attachment_۹۱۰" align="aligncenter" width="۳۵۵"]



کباب محلی[/caption]

می توانید در کنار کباب چنجه مثل کباب کوبیده و جوجه کباب چند سیخ گوجه کبابی هم آماده نمایید و با برنج سرو کنید. برای تزیین کباب می توانید از پیاز حلقه شده و گوجه و فلفل کبابی استفاده نمایید. هر چه دمبه بین کباب چنجه بیشتر باشد کباب چرب تر و نرم تر خواهد شد.

کباب چنجه در رستوران ها جزو گران ترین نوع کباب است که با تهیه این کباب خوشمزه در منزل می توانید تا نسبت دو برابر در هزینه های تهیه کباب چنجه صرفه جویی کنید.