

طرز تهیه شامی کبابی

شامی کبابی یکی از معروف ترین شامی های گیلانی است. این شامی برخلاف اسمی که دارد اصلا کباب نمیشود و بلکه درون روغن سرخ میشود. اگر شما هم عاشق غذاهای شبیه به کتلت هستید با ما همراه باشید.

مواد لازم جهت تهیه شامی کبابی برای ۶ نفر:

گوشت گوسفند یا گوساله	۵۰۰ گرم
پیاز	۱ عدد
سیب زمینی	۲ عدد
لپه	۲۵۰ گرم
مغز گردو	۷۵ گرم
سبزی معطر (جعفری، تره، نعنا و ترخون)	۵۰۰ گرم
تخم مرغ	۵ تا ۶ عدد
روغن مایع	به میزان لازم
زعفران دم کرده	۱ قاشق چایخوری
نمک و فلفل	به میزان لازم

طرز تهیه شامی کبابی:

جهت تهیه شامی کبابی ابتدا گوشت، پیاز و لپه را بپزید تا آب آن تمام شود. سبزی را پاک کرده، شسته و ریز خرد کنید. سیب زمینی را بپزید و رنده کنید و همراه سبزی، گوشت و لپه چرخ کنید. مغز گردوی خرد شده، نمک، فلفل، زعفران و تخم مرغ را به آن بیفزایید و ورز دهید. به اندازه یک گردو از آن را در کف دست پهن کنید. سپس در روغن داغ سرخ نمایید. سپس در ظرف مناسب بچینید و سرو کنید.