

# طرز تهیه کباب ترش شمالی

کباب ترش یک غذای گیلانی اصیل است که طعم فوق العاده آن زبانزد همه ی مردم میباشد. ترکیب این غذا در کنار مخلفات متنوع بسیار خوشمزه میباشد. اگر به گیلان سفر کردید حتما این غذای لذیذ را در کنار برنج محلی میل نمایید. پیشنهاد میکنیم یکبار هم که شده این غذا را با انواع [برنج ایرانی](#) مثل [برنج هاشمی](#) و [برنج صدری](#) میل بفرمایید. همچنین می توانید از برنج دودی استفاده کنید. برای [خرید برنج](#) درجه یک [کلیک کنید](#).

## مواد لازم برای تهیه کباب ترش شمالی :

گوشت گوسفند یا گوساله	۵۰۰ گرم
رب انار و انار ترش	۳ قاشق غذاخوری
گردو چرخ شده	۱۰۰ گرم
پیاز	۱ عدد
سیر	۲ حبه
سبزی معطر (جعفری، گشنیز، مرزه، ترخون)	۳ قاشق غذاخوری
روغن زیتون	نیم پیمانه
نمک، فلفل	به میزان لازم

## طرز تهیه کباب ترش شمالی :

جهت تهیه کباب ترش شمالی ابتدا باید پیاز را رنده کرده و همراه با گردو چرخ شده، رب انار رقیق شده (با آب انار رقیق کنید)، ۱ قاشق غذاخوری انار ترش ساییده شده، سبزیجات معطر همراه با خالواش و بینه (در صورت در دسترس بودن) و مقداری فلفل مخلوط کنید. گوشت بدون استخوان را به قطعات متوسط یا بزرگ تقسیم کرده و به مدت ۳ ساعت داخل این مواد بخوابانید تا مزه دار شوند. در صورت تمایل می توانید بعد از ۳ ساعت، ۱ عدد کیوی رنده شده را به همراه میزان مناسبی از نمک به مواد اضافه کنید. بعد از افزودن نمک باید حدود نیم ساعت دیگر مواد را استراحت دهید. حالا مواد را به سیخ کشیده و روی منقل کباب کنید. کباب ترش خوشمزه شما آماده است. می توانید این کباب لذیذ را در کنار [برنج کته](#) یا چلو ساده همراه با مخلفات گیلانی از قبیل کال کباب، [زیتون پرورده](#) و ... سرو کنید. [caption]



["id="attachment\_۲۷۴۹" align="aligncenter" width="۳۰۰

کباب ترش]/caption/]

### **نکاتی درباره تهیه کباب ترش شمالی :**

هرچقدر میزان فلفل این غذا بیشتر باشد طعم بهتری خواهد داشت. اضافه کردن کیوی برای تردتر شدن گوشت کباب است و استفاده از آن کاملا اختیاری است. سبزی اصلی برای تهیه کباب ترش (چوچاق) است. در برخی مناطق شمال کشور از ترکیب خالواش و بینه (سبزیجات محلی شمالی) برای تهیه این کباب استفاده می‌شود. در صورت در دسترس نبودن سبزیجات محلی شمالی می‌توانید از ترکیب نعناع، جعفری و گشنیز استفاده کنید. مردم شمال کباب ترش را همراه با کته بدون روغن و کره می‌خورند. معمولا در کنار کباب ترش زیتون پرورده، سیر ترشی، دوغ، اشپل ماهی به صورت شور، باقلا، ماست موسیر و کره محلی هم سرو می‌شود. دوغ نوشیدنی محبوب کباب‌خورهاست. برای بهتر شدن طعم دوغ می‌توانید مقدار کمی گلپر به آن اضافه کنید.