

طرز تهیه کال کباب

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](#).

کال کباب چیست؟؟

کال کباب یکی از غذاهای محلی استان گیلان است که همچون دیگر غذاهای مردم گیلان عطر و طعم فوق العاده ای دارد، این غذا با انار ترش مزه دار شده و در تهیه آن از نوعی سبزی معطر محلی استفاده می شود که می توانید از عطاری ها خشک شده این سبزی را تهیه کنید.

مواد لازم جهت تهیه کال کباب :

یک و نیم کیلوگرم
۳۰۰ گرم
یک پیمانه
دو قاشق سوپخوری
چهار حبه
به میزان لازم
۱ قاشق غذاخوری

بادمجان
گردو ساییده
انار ترش دانه شده
چوچاق (سبزی محلی)
سیر
نمک و فلفل
رب انار ملس

طرز تهیه کال کباب :

جهت تهیه کال کباب ابتدا بادمجان ها را روی شعله گاز یا زغال کباب کنید. می توانید بادمجان ها را روی سینی فر بچینید و تا زمانی که پوست آنها کبابی شود داخل فر قرار دهید. پس از کبابی شدن پوست بادمجان ها را جدا کنید. بادمجان های پوست کنده را درون ظرفی بریزید و خوب بکوبید (از دستگاه غذاساز و یا گوشت کوب برقی برای پوره و له شدن بادنجان ها کمک بگیرید.) پس از اینکه به طور کامل له شد، گردوی آسیاب شده را با بادمجان ها مخلوط کنید. سپس انار دانه شده را اضافه کنید و دوباره میکس کنید تا دانه های انار خوب درون مایه له شود. در آخرین مرحله چوچاق و سیر را اضافه کنید و همه مواد را خوب بکوبید و یا آسیاب کنید. نمک و فلفل اضافه کنید و یک دور با سرعت زیاد میکس کنید. در این مرحله غذای شما آماده است، غذا را داخل ظرف بکشید و با دانه های انار تزیین کنید و همراه با [برنج کته](#) سرو کنید. این غذا را به عنوان خوراک و یا پیش غذا نیز می توانید مصرف کنید. در گیلان این پیش غذا را به همراه انواع کباب مانند [کباب ترش](#) و [کباب چنجه](#) و [جوجه ترش](#) میل مینمایند. [بورانی](#)

بادمجان در کنار کال کباب و کباب محلی طعم بسیار عالی دارد.

نکات طلایی طبخ بهتر کال کباب :

برای این که میزان ترشی غذا کم شود می توانید یک تا دو قاشق سوپخوری از انار آن کم کنید. گردو را تا حدی که دندان گیر باشد آسیاب کرد. به جای سبزی محلی چوچاق می توانید از گشنیز نیز استفاده کنید.