

Κεμπάπ

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



Photo credit: G. Drakopoulos

Συστατικά

250 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος

250 γρ. κιμάς αρνίσιος

1 μέτριο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
2 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένο
1 κ.σ. πάστα ντομάτας
2 κ.σ. ελαιόλαδο
1/2 κ.σ. κύμινο
1 κ.σ. ρίγανη
1/2 κ.γ. μπαχάρι
1/2 κ.γ. κανέλα
1/2 ματσάκι μαιντανός, ψιλοκομμένο
1 κ.σ. αλάτι
1/2 κ.γ. πιπέρι
1/2 κ.γ. πάπρικα καυτερή
Για να συνοδεύσουμε
γιαούρτι
τζατζίκι
σπιτικές πίτες
ψητή ντομάτα
ψητές πιπεριές

2 ώρες
Χρόνος Εκτέλεσης

4
Μερίδα/ες

1
Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Στη μία κουταλιά της σούπας λάδι σοτάρουμε σε ένα τηγάνι το κρεμμύδι, το σκόρδο και τέλος την πάστα ντομάτας σε μέτρια φωτιά.

Αφαιρούμε από τη φωτιά και αδειάζουμε σε ένα μπολ. Εκεί μέσα βάζουμε τον κιμά, το λάδι και ανακατεύουμε και τα υπόλοιπα μυρωδικά.

Κανονικά πρέπει με δύο μπαλταδάκια ή δύο μαχαίρια να δουλέψουμε τον κιμά μέχρι να γίνει αλοιφή. Εναλλακτικά μπορούμε να περάσουμε το μείγμα λίγο λίγο από το πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια ώστε να αποκτήσει την απαραίτητη υφή.

Αφού ετοιμαστεί τότε σχηματίζουμε τα κεμπάπ τα οποία πρέπει να είναι μακρόστενα και λίγο πεπλατυσμένα ώστε να ψηθούν πιο εύκολα και γρήγορα.

Τα περνάμε σε καλαμάκια από σουβλάκια ή τα ειδικά μεταλλικά καλαμάκια για κεμπάπ.

Αν θέλουμε να τα κρατήσουμε στο ψυγείο πριν τα ψήσουμε (κάτι που είναι και το καλύτερο για να αναμειχθούν οι γεύσεις) αλείφουμε το κάθε κεμπάπ με λίγο ελαιόλαδο.

Τα ψήνουμε σε καυτό φούρνο στο γκριλ ή στα κάρβουνα μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα απέξω και να ψηθούν μέχρι μέσα (επειδή υπάρχουν διαφορές απο γκριλ σε γκριλ, μετά απο 10-15 λεπτά αφαιρέστε ένα και δοκιμάστε το).

Σερβίρουμε με σπιτικές πίτες, γιαούρτι, τζατζίκι, ψητή ντομάτα και ψητές πιπεριές.

Πηγή: akispetretzikis.com