29 Σεπτεμβρίου 2013

Αρνίσιο κεμπάπ με σάλτσα γιαουρτιού

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Υλικά για 8-10 κεμπάπ

1 κιλό αρνίσιο κιμά, κατά προτίμηση από μπούτι, χωρίς να αφαιρεθεί κανένα κομμάτι από το λίπος
1 κρεμμύδι λειωμένο στο μίξερ
3 κουταλιές βούτυρο γάλακτος σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Αλάτι
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Λίγο μπούκοβο (καυτερό πιπέρι)

Για τη σάλτσα γιαουρτιού

250 γραμμάρια στραγγιστό γιαούρτι
3 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
1 κουταλιά ξύδι
4-5 φυλλαράκια φρέσκο δυόσμο ψιλοκομμένα
1 φλιτζανάκι ψιλοκομμένο φρέσκο άνηθο
1 φλιτζάνι ψιλοκομμένο αγγουράκι με τη φλούδα του

Ζυμώνετε τον κιμά σε μια λεκάνη μαζί με το κρεμμύδι, το βούτυρο, το αλατοπίπερο και το καυτερό πιπέρι.

Πλάθετε με το χέρι μακρόστενα κεφτεδάκια μήκους περίπου 6-7 εκατοστών το ένα. Τα αφήνετε για 1 ώρα στο ψυγείο.

Ετοιμάζετε τη σάλτσα αναμειγνύοντας σ’ ένα μπολ με τη βοήθεια ενός πιρουνιού το γιαούρτι με το ελαιόλαδο, το ξύδι, το δυόσμο, το αγγούρι και τον άνηθο. Διατηρείτε τη σάλτσα για 15-20 λεπτά περίπου στο ψυγείο.

Ψήνετε τα κεμπάπ στο γκρίλ στους 180ο μέχρι να ψηθούν και από τις δυο πλευρές.

Τέλος, παίρνετε πιτούλες μακρόστενες, τις κυπριακές, τις ανοίγετε στη μέση και βάζετε ένα φύλλο μαρουλιού, 2-3 φετούλες από τις ντομάτες, λίγη σάλτσα γιαουρτιού και από πάνω, ανάλογα την όρεξή σας, 1-2 κομμάτια κεμπάπ

Γαρνίρετε με φυλλαράκια μαϊντανού και καλή σας όρεξη.

Πηγή:ellada-russia.gr