

Άδανα κεμπάπ

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συνταγή ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ ΠΕΣΚΙΑΣ

Ο σεφ Χριστόφορος Πέσκιας μάς δίνει την τε-λει-ό-τε-ρη συνταγή για το αυθεντικό πικάντικο τούρκικο κεμπάπ.

Υλικά

500 γρ. κιμάς αρνίσιος, κατά προτίμηση από σπάλα
500 γρ. κιμάς μοσχарίσιος, κατά προτίμηση από λάπα
1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι, τριμμένο
1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη
1½ κουτ. γλυκού κύμινο σε σκόνη
τα φυλλαράκια από 1/4 ματσάκι φρέσκια ρίγανη, ψιλοκομμένη (σε αρκετά σούπερ μάρκετ – αν δεν βρούμε, βάζουμε 1 κουτ. σούπας ρίγανη ξερή)
1 κουτ. σούπας πάπρικα γλυκιά
1 κουτ. γλυκού πάπρικα καυτερή
2 κουτ. γλυκού μπούκοβο
2 ώριμες μέτριες ντομάτες, ξεφλουδισμένες, κομμένες σε ψιλά καρέ και καλά στραγγισμένες
2½ κουτ. σούπας ξίδι από ρόδι (το βρίσκουμε σε παντοπωλεία, deli, ορισμένα μπαχαράδικα και σε κάποια παντοπωλεία στο κέντρο της Αθήνας). εναλλακτικά, βάζουμε 1½ κουτ. σούπας βαλσαμικό ή 1 κουτ. σούπας ξίδι από κόκκινο κρασί μαζί με 1 κουτ. σούπας μέλι – με διαφορετικό αποτέλεσμα
50 ml ελαιόλαδο
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για το σερβίρισμα

1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι, σε ροδέλες

1 κουτ. σούπας σουμάκ (ανατολίτικο μπαχαρικό με βαθυκόκκινο χρώμα και ξινούτσικη γεύση, που το βρίσκουμε σε μπαχαράδικα – εναλλακτικά, βάζουμε 1/2 κουτ. γλυκού πάπρικα και 1/2 κουτ. γλυκού ξύσμα λεμονιού – με διαφορετικό αποτέλεσμα)

χυμός από 1/2 λεμόνι

αλάτι

Μερίδες 20 τμχ.

Προετοιμασία 2 ώρες Αναμονή 1 – 2 ώρες Ψήσιμο 15΄

Διαδικασία Σε ένα μπολ βάζουμε το κρεμμύδι και το ανακατεύουμε με το σουμάκ και το λεμόνι, καλύπτουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε στο ψυγείο ως τη στιγμή του σερβιρίσματος.

Κεμπάπ: Σε ένα μπολ αναμειγνύουμε όλα τα υλικά για τα κεμπάπ και με βρεγμένες τις παλάμες μας (για να μην κολλάνε στον κιμά) ζυμώνουμε πολύ καλά και έντονα, για περίπου 6 – 8 λεπτά, μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές και αφράτο μείγμα. Κάθε τόσο βουτάμε τις παλάμες μας σε νερό και συνεχίζουμε το ζύμωμα. Καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε το μείγμα στο ψυγείο, για περίπου 1 – 2 ώρες, μέχρι να σφίξει.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στη λειτουργία του γκριλ. Λαδώνουμε ελαφρώς τις παλάμες μας και πλάθουμε το μείγμα σε στενόμακρα κεμπάπ, με πάχος περίπου 2 εκ. και μήκος περίπου 12 εκ. Αν θέλουμε, τα περνάμε σε καλαμάκια, ώστε να διευκολυνθούμε στο γύρισμά τους κατά το ψήσιμο. Λαδώνουμε πολύ καλά τη λαμαρίνα του φούρνου και βάζουμε τα κεμπάπ. Ψήνουμε στην ψηλότερη σκάλα στο φούρνο για περίπου 13 – 15 λεπτά, γυρίζοντάς τα τακτικά περίπου κάθε 3 λεπτά, μέχρι να ψηθούν και να ροδίσουν από όλες τις πλευρές.

Συνοδεύουμε με Σερβίρουμε τα κεμπάπ πάνω σε ψημένες πίτες για σουβλάκια μαζί με γιαούρτι πρόβειο ή αγελαδινό στραγγιστό και τα αρωματισμένα κρεμμύδια.

Πηγή: gastronomos.gr