19 Φεβρουαρίου 2019

Κεμπάπ κοτόπουλου με γιαουρτοσάλτσα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Τα σπιτικά κεμπάπ με κιμά κοτόπουλου είναι ότι πρέπει για να τα ετοιμάσετε και να τα φάτε μαζί με την παρέα σας σήμερα το βράδυ.

Υλικά
500 γρ. κιμάς κοτόπουλου από μπούτι
1 ξερό κρεμμύδι, σε ψιλά καρέ
1 σκελίδα σκόρδου, ψιλοκομμένη
1 κουτ. σούπας γιαούρτι αγελάδος, στραγγιστό
3 κουτ. σούπας φρέσκα φύλλα δυόσμου, ψιλοκομμένα
1 κουτ. γλυκού κύμινο, σε σκόνη
1 κουτ. γλυκού κακουλέ, σε σκόνη (λέγεται και καρδάμωμο)
1/4 κουτ. γλυκού πάπρικα καπνιστή
120 γρ. φρυγανιά, τριμμένη
40 ml ελαιόλαδο
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για τη γιαουρτοσάλτσα
200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό ο χυμός ενός μικρού λεμονιού
1/3 κουτ. γλυκού πάπρικα
30 ml ελαιόλαδο αλάτι

Διαδικασία
Σε μπολ σερβιρίσματος ανακατεύουμε όλα τα υλικά για τη γιαουρτοσάλτσα. Καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο μέχρι να τη χρειαστούμε. Σε βαθύ μπολ ρίχνουμε όλα τα υλικά για τα κεμπάπ και ζυμώνουμε μέχρι να σχηματιστεί ένα αφράτο μείγμα. Καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε στο

ψυγείο για 30 λεπτά, να σφίξει.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200° C στη λειτουργία του αέρα και καλύπτουμε ένα ρηχό ταψί με λαδόκολλα. Βγάζουμε το μείγμα από το ψυγείο, λαδώνουμε τα χέρια μας καλά και πλάθουμε 8 μακρόστενα κεμπάπ. Τα βάζουμε στο ταψί και ψήνουμε για 17 – 18 λεπτά. Σερβίρουμε τα κεμπάπ με τη σάλτσα.

Πηγή: gastronomos.gr