



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAMİ KEBAP (HİNDİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

1 kg. koyun kıyması
1 su bardağı nohut
4 yeşil biber
2 yumurta
1 baş soğan 1 su bardağı su
1 kak tarçın
50 gr. kuru üzüm
4-5 karanfil
6-7 kakule
2 tatlı kaşığı zencefil
4 tatlı kaşığı toz kişniş
2 tatlı kaşığı toz kırmızı acı biber
1 demet taze kişniş
1 su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı karabiber
tuz
1/2 tatlı kaşığı toz kakule
1/2 tatlı kaşığı toz zencefil
1/2 demet taze kişniş
1/2 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1/2 tatlı kaşığı karabiber

Nohutu bir gece evvelden soğuk suyla ıslatın.

Biberleri temizleyip, iri iri doğrayın. Kıymayı tencereye koyun üzerine nohutları suyunu süzerek ilave edin.

Kakuleleri, karanfilleri, tarçını, taze kişnişi, toz kişnişi, tuzu, karabiberi ve suyu üzerlerine ekleyin ve pişmeye bırakın. 10 dakika kadar pişip, nohutlar iyice yumuşayınca, azar azar alarak mikserden geçirin. Böylece Sami Kebab'ınızın hamurunu elde edersiniz. Bu hamur koyu köfte hamuru kıvamında yoğun bir püredir. Soğanı ince

ince kıyın, bu koyu karışımın üzerine ekleyin. Bir parça daha toz kakule, zencefil, kırmızı biber, karabiber ve

kıyılmış taze kişnişi ekleyerek yogurun. Yumurtaları ilave ederek biraz daha yoğurun. Hamurunuz ele

yapışmayan bir hale gelince ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak avucunuzda yuvarlayın. Köftenin ortasını

hafifçe oyup içine birkaç kuru üzüm koyun ve elinizde yuvarlayarak kapatın. Daha sonra köftelerinizi elinizle

bastırarak yassıtın ve kızgın yağda kızartın. Sıcak sıcak, yanında ketçap ile servis yapın. Köfteleri çok kalın veya

ince hazırlamayın. Köftenin bitmiş hali hemen hemen 1 cm. kadardır. Köftelerinizi kuru üzüksüz de

hazırlayabilirsiniz.

Not: Sami Kebab'ı nohut yerine mercimekle de yapabilirsiniz. Yalnız mercimek kullandığınızda mercimeği önceden ıslatın ve et ile 5 dakika kadar fazla pişirin.