



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU TANDIR (PEŞAVER PAKİSTAN)

<https://mutfakradyosu.com>

- 2 tatlı kaşığı rezene tohumu
- ½ adet yıldız anason
- 3 adet kuzu kaburga (kuzu pırzola)
- 2 tatlı kaşığı malt sirkesi
- 1 tatlı kaşığı acı toz biber (chili tozu)
- 1 tatlı kaşığı paprika (toz kırmızıbiber)
- Deniz tuzu
- 1 tatlı kaşığı papaya, çiğ ve rendelenmiş
- 1 adet yeşil sivri biber
- 4 diş sarımsak, kabuğu soyulmuş
- 1 tatlı kaşığı bitkisel yağ
- 2 tatlı kaşığı yağlı (veya çok çırpılmış) krema
- Tabak için:
- ½ tatlı kaşığı chaat masala
- 1 adet limon

Kuzu kebabı yapmaya baharatlarla başlayacağız. Bunun için rezene tohumlarının ve yıldız anasonun önceden kurutulup öğütülmüş olması gerekiyor. Baharatları kurutup öğütün ve hava almayan bir kaba veya kavanoza koyun. Kebab için bu karışımdan yalnızca ½ çay kaşığı kullanacaksınız.

Malt sirkesini, acı ve tatlı toz kırmızıbiberleri ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Daha sonra, karışıma pırzoları ilave edip güzelce karıştırın ve bir kenarda bekletin.

Çiğ papayayı, kabuğu soyulmuş sarımsakları, yeşil sivri biberi ve yağı mutfak robotunda veya blendırda pürüzsüz bir kıvama gelene kadar çekin. Daha sonra bu karışımı büyükçe bir kaseye alın ve içine krema ve ½ çay kaşığı rezene-anason karışımı ilave edin ve iyice karıştırın.

Marinelediğiniz pırzoları ilave edip iyice karıştırın. Pişirmeden önce biraz daha marinelenmesi için 3-4 saat daha bekletin.

Pişirmek için, pırzoları bir şişe geçirin (barbeküde pişirecekseniz şişe geçirmenize gerek yok) orta sıcaklıktaki tandır fırınında veya tandırda yaklaşık 4 dk. pişirin, daha sonra diğer tarafını çevirip bir 3 dk. kadar daha pişirin. Üzerine Chaat Masala serpiştirerek (ve isteğe göre limon suyu sıkarak) sıcak servis edin.

