كباب بختياري با ماهي

مواد لازم برای چهار نفر

فيله ماهی 1 كيلوگرم

دنبه گوسفند 250 گرم

پياز خلال شده 500 گرم

زعفران دم شده يك چهارم پيمانه

نمك و فلفل به ميزان لازم

آبليمو يك چهارم پيمانه

طرز تهيه:

ماهی فيله شده را به طول 6 cm و قطر cm 3 برش بزنيد. پياز ، زعفران ، نمك ، فلفل و آبليمو را به آن اضافه كنيد. دنبه ها را به يك اندازه برش زده و به مدت 2 ساعت در اين سس بخيسانيد. بعد قطعات ماهی و دنبه را يك در ميان به سيخ كشيده و اين كار را تكرار كنيد تا سيخ پر شود. سيخ را روی تخته آشپزخانه قرار دهيد و با بيفتك كوب كمی ماهي و دنبه را بكوبيد . سپس روی آتش منقل قرار دهيد تا دو طرف آن كباب شود. اين كباب را همراه چلو و گوجه كباب شده سرو كنيد.