كباب قفقازي با ماهي و ميگو

**مواد لازم برای چهار نفر**

**ماهی بدون استخوان: 5/1 كيلو گرم**

**ميگو: 1 كيلوگرم**

**پياز خرد شده: 250 گرم**

**سير رنده شده: 4 حبه**

**زعفران دم شده: 3 قاشق سوپ خوری**

**ماست: 1 پيمانه**

**روغن مايع: نصف پيمانه**

**آبليمو و آب نارنج: نصف پيمانه از هر كدام**

طرز تهيه:

**ابتدا سس را آماده كنيد، به اين ترتيب كه پياز و سير خرد شده را داخل ظرفی ريخته و زعفران و ماست را نيز به آنها اضافه كرده و هم بزنيد. سپس روغن مايع ، آبليـمو ، آب نارنـج ، نمك و فلفل را به مواد قبلي افزوده و خوب مخلوط كنيد. ماهی را به قطعات 4 در 4 سانتيمتر برش زده در اين سس قرار دهيد همچنين ميگوها را بعد از تميز كردن و شستن به اين سس اضافه كنيد و خوب مخلوط كرده و بگذاريد 3 تا 4 ساعت داخل اين سس بماند. آن گاه قطعات ماهی و ميگو را به صورت يك در ميان به سيخ بكشيد و روی منقل كباب كنيد و در سينی قرار دهيد و اطرافش را با زيتون ، شويد ، فلفل دلمه ای و پياز تزئين نماييد.**