



Basturma

Aineet: n. 500 g naudan ulkofileetä
3 keskikokoista sipulia
öljyä
Marinadi:
1 keskikokoinen sipuli
½ dl viinietikkaa
suolaa
pippuria

Valmistus: Leikkaa liha kuutioiksi, neljä kuutiota jokaiselle. Kuori ja viipaloi sipuli. Pane lihanpalat ja sipuliviipaleet emaloituun kulhoon tai lasi- tai posliiniastiaan, sekoittele huolellisesti ja mausta suolalla ja pippurilla. Kaada lihoille viinietikka, sekoita jälleen ja peitä astia kelmulla. Pane vuorokaudeksi jääkaappiin. Kun odotat hiilloksen joutumista, kuori loput sipulit ja leikkaa kukin neljäksi lohkoksi varrasta varten. Ota lihat marinadista ja kuivaa. Valmista kullekin ruokailijalle oma varras. Pistelet lihapalat vartaisiin vuoronperään sipulilohkojen kanssa. Työnnä tiukkaan kiinni toisiinsa. Voitele kevyesti öljyllä. Grillaa lihavartaat joka puolelta. Kokeile kypsyyttä painamalla sormellasi. Älä paista liikaa. Lisää suolaa ei yleensä tarvita. Tarjoa basturma vihreän salaatin ja keitetyn riisin kanssa.