



Kebabia jogurtilla - Yogurtlu kebab

Aineet: 1 kg lampaanpaistia puhdistettuna ja 2 1/2 cm:n kuutioiksi leikattuna
1 1/4 dl oliiviöljyä sekä lisäksi 2 rkl
40 g sipulia raastettuna
2 valkosipulinkynttä hienonnettuna sekä 2 tl valkosipulia hyvin hienonnettuna
2 rkl vastapuristettua sitruunamehua
1 rkl tuoretta timjamia hienonnettuna
4-5 tomaattia
ripaus murskattuja chililastuja
tilkka punaviinietikkaa
suolaa
90 g suolatonta voita
375 g maustamatonta jogurttia
pippuria
4 isoa pitaleipää
paprikajauhetta ja cayennenpippuria voisulan mausteeksi
2 tuoretta poblano-chiliä paahdettuna, kuorittuna, siemenettömänä ja kuutioituna tai pitkinä suikaleina

Valmistus: Laita lampaanliha lasikulhoon. Sekoita kulhossa 1 1/4 dl öljyä, sipuliraaste, 2 hienonnettua valkosipulinkynttä, sitruunamehua ja timjami. Kaada marinadi lihakuutioiden päälle ja sekoita hyvin. Anna lihan maustua jääkaapissa useita tunteja tai seuraavaan päivään. Kuumenna parila tai valurautapannu keskilämmöllä. Pane tomaatit parilalle ja paahda niitä noin 4 minuuttia, kunnes pinta ruskistuu käännä muutaman kerran. Anna jäähtyä hieman, irrota kuori, kuutioi hedelmäliha ja kumoa kuutiot kasariin. Lisää joukkoon 2 rkl öljyä sekä chilimurska ja kypsennä seosta keskilämmöllä noin 5 minuuttia. Mausta kastike viinietikalla ja makusi mukaan suolalla. Jätä odottamaan ja pidä lämpimänä. Sulata 2 rkl voita. Lisää voisulaan hienonnettu valkosipuli ja hauduta sitä 1-2 minuuttia. Nosta kasari liedeltä, anna seoksen jäähtyä ja sekoita se jogurttiin. Mausta kastike makusi mukaan suolalla ja sekoita hyvin. Peitä kulho, laita se jääkaappiin, mutta ota kastike ajoissa huoneenlämpöön ennen tarjoilua. Ota lihakuutiot ajoissa huoneenlämpöön. Kuumenna sähkö- tai hiiligrilli. Ota lihat marinadista ja pujota ne vartaisiin. Ripottele pinnalle suolaa ja pippuria. Siirrä vartaat grillipannuun tai -ritilälle ja grillaa tai paahda ne sopivan kypsiksi kerran kääntäen puolikypsä kebab vaatii noin 4 minuuttia/puoli. Lämmitä pitaleivät. Kääri leivät folioon ja kuumenna niitä 180-asteisessa uunissa 7 minuuttia tai paahda grilliritilällä. Murra leivät sopiviksi paloiksi ja annostele ne lautasille. Sulata loppu voi ja mausta voisula paprikajauheella ja cayennenpippurilla. Kuumenna tomaattikastike. Lusikoi hieman kuumaa tomaattikastiketta ja huoneenlämpöistä jogurttikastiketta leipäpalojen päälle. Annostele lihakuutiot leipäpedille. Lusikoi lihojen päälle loput tomaatti- ja jogurttikastikkeesta. Pirskota pinnalle maustettua voisulaa ja koristele chilisuikaleilla. Tarjoa kebabit kuumina.