

Kebab

Ingredients

4 cloves garlic, minced
1 teaspoon kosher salt
1 pound ground lamb
3 tablespoons grated onion
3 tablespoons chopped fresh parsley
1 tablespoon ground coriander
1 teaspoon ground cumin
1/2 tablespoon ground cinnamon
1/2 teaspoon ground allspice
1/4 teaspoon cayenne pepper
1/4 teaspoon ground ginger
1/4 teaspoon ground black pepper
28 bamboo skewers, soaked in water for 30 minutes

Make a hot charcoal fire in a grill.

In a large bowl, stir the beef, parsley, tomatoes, aleppo, allspice, mint, cumin, coriander, cinnamon, onions, salt and pepper. Form 1 tbsp. beef mixture each around the end of 22 skewers; grill and turn for about 4 minutes until lightly charred.

For a **Finest Cut** you will need



MFW66020GB
Meat Mincer ProPower

- ▶ Blocking power 1800 Watt
- ▶ Meat mincer size 8
- ▶ Overload protection coupling
- ▶ Rubber feet for extra stability
- ▶ Large filling tray, handy stuffer, spare drive
- ▶ Kebbe and Sausage attachment
- ▶ Integrated accessory storage solution
- ▶ Easily stowable



كباب

المكونات

- 4 حبات ثوم مفرومة
- ملعقة صغيرة من ملح الكوشر
- 1 باوند من لحم الضأن المفروم
- 3 ملاعق من البصل المفروم
- 3 ملاعق من البقدونس المفروم الطازج
- ملعقة من الكزبرة المطحونة
- ملعقة صغيرة من الكمون
- ½ ملعقة من القرفة
- ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الإفرنجي المطحون
- ¼ ملعقة صغيرة من فلفل كايبين
- ¼ ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- 28 سيخاً خشبياً منقوعاً في الماء لمدة 30 دقيقة

لضمان فرم مثالي



MFW66020GB

جهاز فرم اللحم ProPower

- ◀ 1800 واط مع خاصية فصل التيار الكهربائي
- ◀ فترامة حجم 8
- ◀ نظام حماية عند زيادة التحميل
- ◀ قوائم مطاطية لثبات أكثر
- ◀ صينية واسعة، أداة يدوية للحشي، وممكز احتياطي
- ◀ أداة مرفقة لتحضير الكبة والتفانيق
- ◀ مساحة مدمجة لتخزين قطع الأكسسوار
- ◀ سهولة التخزين

يُشغل الفحم في المكان المخصّص للشواء. يُوضع اللحم في وعاء كبير ويُحرّك مع البقدونس، الطماطم، الفلفل الإفرنجي، النعناع، الكمون، الكزبرة، القرفة، البصل، الملح، والفلفل. يُوضع مزيج اللحم على الأسياخ. تُقلب لحوالى ٤ دقائق إلى أن تُشوى جيّداً.