**Люля-кебаб — шашлык или колбаска?**

Из-за своей формы люля-кебаб напоминает колбаски. Чаще всего его готовят на барбекю. Хотя приготовить блюда турецкой кухни можно и своими руками. Сделанный кебаб в домашних условиях не отличить от настоящего. В данной статье мы поделимся с вами секретами приготовления люля кебаб.

## Как сделать люля-кебаб из баранины

### Компоненты

         мясо барана 0.8кг.

         жир 150гр.

         лук 3шт.

         специи

         лимон

         зелень, чеснок, базилик

### Рецепт

1.    Мясо, жир и лук крошим ножом.

2.    Все смешиваем до плотной массы.

3.    Перемешиваем лимонный сок с фаршем.

4.    Выбиваем фарш.

5.    Берем на ладошку кусок фарша и лепим люля.

6.    30-40 мин, и все готово.

## Халим с люля кебабом из баранины с бататом и вишней

### Компоненты

* Бараний фарш 700гр.
* чеснок 1шт.
* 2 луковицы
* 1ст.л. сушеного лука
* 1ч.л. зиры
* 1ч.л. перца
* 1/2 батата
* 100 гр. чечевицы
* 2ст.л. виноградного масла
* 150гр. вишни

### Рецепт

1.    Варим халим.

2.    Добавить виноградное масло, сварить чечевицу, взбить блендером.

3.    Слепить колбаски, запечь в духовке до хрустящей корочки.

4.    Нарезаем зелень.

5.    Обжариваем, добавляем сахар и паприку; томить 8мин.

6.    Снять овощи, добавить масла и зажарить.

## Кебабы из баранины с курагой и орехами

### Компоненты

         мясо барана 800гр.

         яйцо1шт.

         луковица 1шт.

         чесночок 2з.

         2ст.л. кураги

         2ст.л. кедр. орешков

         1ч.л. зира

         1ч.л. кориандра

         1ч.л. сумаха

         оливковое масло

         6шт. пита

         специи

### Рецептура

1.   Курагу залейте горячей водой на 15мин, просушите. Орехи размельчите с курагой.

2.   При приготовлении фарша для люля кебаб, главное не забывать смачивать руки .

3.   Смешайте фарш с яйцом, всыпьте измельченные орехи и специи. Сформируйте  люля.

4.    Готовится за 20мин.

## Как приготовить вкусный люля-кебаб из курицы

### Компоненты

         курица 800гр.

         жир  150гр.

         луковица 2шт.

         специи

### Рецепт

1. Перемешайте мелкорубленное мясо и жир.
2. Сыпьте специи.
3. Скомкайте плотные котлетки, наденьте на шпажки.
4. 20минут и вуаля.

## Рецепт люля-кебаб из курицы на мангале

### Компоненты

* кур. тушка 1шт.
* луковица 2шт.
* сунели, петрушка
* острый перец 1шт.

### Рецепт

1.    Измельчите курицу и зелень.

2.    Добавьте специи.

3.    Отбейте фарш.

4.    Сформируйте люля-кебаб.

5.    Выкладывайте колбаски на мангал и обжарьте.

## Куриные кебабы и пюре с цветной капустой

### Компоненты

         400гр. цветной капусты

         1кг. картошки

         ½ стакана сливок

         450гр. фарша

         2шт. сладкий перец

         1 луковка

         50гр. маргарина

### Рецепт

1.    Нашинкуйте зелень.

2.    Замесите фарш и отбейте.

3.    Скатайте маленькие колбасы и наколите на шпажки. Засуньте их в духовку на 40 мин.

4.    Цветную капусту нарезайте небольшими кусками. Нагрейте 2л. воды и киньте картошку.

## Куриные кебабы с ананасами

### Компоненты

        500гр. куриной грудинки

        1-2 картошки

        2 кусочка ананаса

       1 яичный белок

        ½ стакана кешью

        1стакан панировочных сухарей

        специи

### Кебаб рецепт

1.    Делаем картофельное пюре. Ананас делим на кусочки.

2.    Курицу нарежьте продольно, потоньше.

3.    Соедините сухари и орехи. Взбейте белок.

5.    Панируем курицу в орехах с сухарями.

6.    Жарьте кебабы на гриле до хрустящей корочки 30мин.

## Люля-кебаб из свинины

### Компоненты

         фарш свиной  750гр.

         6з. чеснока

         смесь перцев

         укроп

         лук репчатый 1шт.

### Рецепт

1. В приготовлении люля кебаб из свинины основа — фарш со специями.
2. В фарш добавляем нарезанную зелень.
3. Мешаем фарш.
4. Лепим люля-кебаб и ставим в печь.

## Рецепт люля-кебаб из говядины

### Компоненты

         растительное масло 2ст.л.

         зеленый лук  1ст.л.

         фарш  650гр.

         зелень

         1 сладкая перчина

### Рецепт

1.    Замешиваем фарш с зеленью и специями.

2.    Режем лук и перец средними кусками. Скатываем люля и накалываем на шампуры.

3.  Жарить 10–12 мин.

## Рыбные кебабы

### Компоненты

         1кг. путасу

         8шт. веток кинзы

         1ч.л. лимонного сока

         2ст.л. олив. масла

         0,5ч.л. зира

         0,5ч.л. имбирь

         специи

### Рецепт

1.    Режьте филе кубиком. Лук и кинзу превратите в пасту.

2.    Добавьте лимонный сок, оливковое масло и травы.

3.    Нанизываем рыбу по длине шпажки. Готовьте на тлеющих углях перекручивая каждые 2 мин.

## Как приготовить люля-кебаб на мангале

Отличительной чертой люля является ненужность его маринования перед приготовлением. Люля-кебаб делается из выбитого по рецепту фарша — он отлично фиксируется на шампурах и не разваливается при жарке.

## Люля-кебаб на шампурах

Любители пикников назовут вам как минимум 10 рецептов шашлычков. Но бывает, хочется чего-то новенького, необычного. В этом случае на помощь приходит способ люля-кебаб. Он прост в приготовлении и невероятно вкусный.

## Люля-кебаб на шпажках

### Компоненты

         1кг. бараньей мякоти

         100гр. сала

         луковицы 4шт.

         специи, базилик

         шпажки

### Рецептура

1.    Мякоть, лучок и сало крутим на мясорубку.

2.    Приправить специями и отбить.

3.    Вылепить котлетки, насадить на шпажки с кусочками сала. Жарить 25мин.

## Кюфта-кебаб с маринованной капустой

### Компоненты

         капуста 1шт.

         уксус бальзамический 1ст.л.

         фарш барана  400гр.

         лист салата  1пуч.

         соус чили  4ст. л.

         огурчик 1шт.

         специи

         20гр. оливкового масла

### Рецептура

1.    Капусту нашинковать и засыпать специями.

2.    Специи и орехи жарим на сковородке.

3.    Насаживаем фарш на шпажки и жарим со всех сторон и жарим переворачивая.

4.    Салат и огурцы рубим крупными ломтиками. Заправляем овощи: смешиваем бальзамик, масло, специи и перемешиваем с овощами.

## Люля-кебаб в беконе из духовочки

### Компоненты

         говяжья вырезка  600гр.

         специи

         лук  3шт.

         бекон  1уп.

         сало 250гр.

### Рецепт

1.    Перекрутить мясо с салом.

2.    Насыпать специи в перемешанный фарш .

3.    Мелконарезанный лучок добавляем в фарш.

4.    Смачивая руки водой слепить люля и нанизать их на шпажки.

5.    Обернуть люля полосочками бекона и на 50мин. в печь.

## Кебабы по-румынски

##

### Компоненты

         800гр.  вырезки барана

         2сл. перца

         7 луковичек

         10шт. черри

         лимонный сок

         4ст.л. оливкового масла

         специи

### Рецепт

1.    Пропустить через мясорубку мясо и лук. Соединить сок лимона, масло, зелень и специи.

2.    Режем овощи на мелкие куски.

3.    Нанизать мясо на шпажки, чередуя луком и овощами. Обжарить на гриле 10–12 минут.

## Турецкие кебабы

### Компоненты

         800гр.  баранины

         12 черри

         3сл. перца

         3 помидора

         луковица

         две чесночины

         1ст.л. муки

         специи

### Рецепт

1.    Добавьте чеснок, куски баранины и жарьте  до румяной корочки.

2.    Очистите перец и нарежьте помельче.

3.    Натрите большой помидор на терке и смешайте с оставшимся на сковороде соусом. Вылейте смесь на дно формы с кебабом. Поставьте форму в духовку на 15мин.

## Турецкие кебабы в сметане

### Компоненты

         750гр. бараньего фарша

         1 луковица

         2з. чеснока

         1пуч. петрушки

         500гр. сметаны

         2ст.л. растительного масла

         кедровый орех

         специи

### Рецептура

1.    Лук, чеснок и зелень накрошить. Смешать фарш со специями.

2.    Подогреть лаваш.

3.    Кедровый орех прокалить 15мин.

4.    Время прожарки люля — 7мин.

5.    Сметану взбить вилкой и выложить на блюдо.

## Картофельный кебаб с салом и луком пореем

###  Компоненты

         картошка 10шт.

         сальцо 100гр.

         порей 1шт.

         4з. чесночка

### Рецепт

1.    Очистить картошку.

2.    Лук, картошку и сальцо режем пластинками.

3.    Накалываем на шпажки картошку и овощи. Оборачиваем фольгой и запекаем.

4.   Спустя 15мин. вынимаем, обливаем маринадом и отправляем запекаться на 10мин.

## Кюфта-кебаб с йогуртовым соусом

###  Компоненты

         500гр. говяжья мякоть

         50гр. жира

         2 луковицы

         120гр. кедровых орехов

         соль, мята

         растительное масло

         400мл. йогурта

         5 помидорок

### Рецепт

1.    Мякоть говядины, жир, орехи и лук прокрутите в мясорубке.

2.    Кладите в фарш лук, соль и орехи.

3.    Соус: обмойте помидоры горячей водой и снимите кожицу. Растолките листья мяты. Замесите йогурт с помидорами и мятой.

4.    Слепите колбаски.

5.    Выложите шампуры на разогретую решетку гриля на 15-25 мин.

## Кебабы из индейки с томатным соусом в питах

### Компоненты

         800гр. индейки

         1 луковица

         1ч.л. зира

         1шт. пита

         специи

         800гр.  помидорок

         2з. чеснока

         1 перец чили

### Рецепт

1.    Измельчите филе индейки.

2.    Добавьте специи и вымешайте фарш вручную.

3.    Освободите помидоры от кожицы.

4.    В блендере покрошите помидоры и перец. Добавьте в соус измельченный чеснок и специи.

5.    Скатайте готовые кебабы. Поставьте в печку на 10–12 мин.

## Люля-кебаб  со сливовым соусом

### Компоненты

         1кг. баранины

         100гр. сала

         300гр. лука

         специи

         250гр. чернослив

         1 сладкий перец

         4ст.л. растительного масла

### Рецептура

1.    Луковицу и сало перекручиваем мясорубкой.

2.    В фарш добавляем специи.

3.    Шинкуем чернослив.

4.    Крупно нашинковать перец и скомпоновать с фаршем. Запекать 10мин.

## Люля-кебаб в тесте

### Компоненты

         куриное филе 600гр.

         лук 1шт.

         чернослив 70гр.

         тесто 200гр.

### Рецепт

1.    Шинкуем мясо и лучок.

2.    Тесто размораживаем и делим на полоски 3 см толщиной.

3.   Выкладываем внутрь колбаски и чернослив.

4.    Укутываем полосками теста люля.

5.    Запекаем 60мин.

##  Кебаб из индейки в кисло-сладком маринаде

###  Компоненты

         700гр. индейки

         3ст.л. соевого соуса

         2ст.л. яблочного уксуса

         2ст.л. растительного масла

         12шт. лук шалот

### Рецепт

1.    Мелко режете филе.

2.    Делаем маринад: соевый соус, уксус и растительное масло и вливаем его в фарш.

3.    10минут варите шалот.

4.    Нанизывайте по порции фарша для люля-кебаб на шампура с лучком.

5.    12мин. на огне и готово.

## Рецепт люля-кебаб на сковороде

### Компоненты

         баранина 1кг.

         лук 300гр.

         жир 150гр.

         специи

### Рецептура

1. Делаем фарш, добавляем в него лук и жир.
2. Возьмите немного фарша, слепите из него колбаску и нанижите на шампур.
3. Обжарить 10-15 минут.

## Как и с чем подавать люля-кебаб

Чаще всего люля-кебаб готовят на загородном отдыхе большой компанией, поэтому и подают его на огромных блюдах с овощами, соусами, лавашем и обильно украшают зеленью.

## Полезные советы при приготовлении

1. Свежее мясо
2. Побольше сала и лука
3. Убирайте пленку и прожилки
4. Всегда хорошо вымешивайте фарш
5. Дайте фаршу постоять в холодильнике
6. Смачивайте руки
7. Угли должны быть раскалены до предела