

רכיבים:

1 ק"ג נתח שייטל או כף (או פילה)

פלפל שחור גרוס

חופן עלי מרווה

½ כוס שמן זית

מלח ים גס

4-5 עגבניות

4-5 בצלים

6 פלפלים חריפים

טחינה גולמית

מיץ לימון

מלח ים

שמן זית

חופן עלי פטרוזיליה

אופן ההכנה:

1. חותכים את הבשר לקוביות בגודל של שישליק.

2. לקחים קערית, מכניסים לתוכה שמן זית, פלפל ועלי מרווה ומערבבים.

3. מניחים את השישליק בקערה ומורחים עליו את התערובת בעזרת מברשת. מספיגים את התערובת בעזרת מפית נייר.

4. מוסיפים על השישליק מעט מלח ומכניסים למקרר למשך שעתיים לפחות.

5. לוקחים שיפודי מתכת שטוחים ומשפדים עליהם את השישליק.

6. צולים על האש את העגבניות והבצלים עד שהם מתרככים.

7. מטגנים את הפלפלים החריפים ומקלפים אותם.

8. מדללים כוס טחינה גולמית במיץ מלימון אחד ומעט מלח. מוסיפים מים בהדרגה עד שמתקבל מרקם אחיד.

9. מורחים את הטחינה על צלחת או מגש גדול. מקלפים את הבצלים והעגבניות הצלויים ומפזרים אותם יחד עם הפלפלים החריפים.

10. מקפידים שהגחלים יהיו חמים מאוד (על מנת שהצליה תהיה חזקה). מניחים על הגריל את השיפודים למשך 3-4 דקות. לאחר מכן יש להפוך את השיפודים.