

# Κεμπάπ με πολιτικά μπαχαρικά, ντομάτα και σάλτσα καπνιστής μελιτζάνας

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



## Υλικά

500 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος, κατά προτίμηση από λάπα

100 γρ. κιμάς από προβατίνα, κατά προτίμηση από μπούτι και σπάλα

50 ml ελαιόλαδο

1 μέτριο ξερό κρεμμύδι, τριμμένο στη χοντρή πλευρά του τρίφτη

3 φέτες μπαγιάτικο ψωμί, χωρίς την κόρα, μουσκεμένο σε νερό και καλά στυμμένο

1/2 ματσάκι μαϊντανός, ψιλοκομμένος (χωρίς τα χοντρά κοτσάνια)

1/4 κουτ. γλυκού κανέλα, σε σκόνη

1/4 κουτ. γλυκού κάρδαμο, σε σκόνη

1/4 κουτ. γλυκού πιπέρι καγιέν

1/2 κουτ. γλυκού μπαχάρι, σε σκόνη

1/2 κουτ. γλυκού κύμινο, σε σκόνη

1 κουτ. γλυκού πάπρικα

1 κουτ. γλυκού κόλιανδρος ξερός, τριμμένος αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### **Για τη σάλτσα**

1 μεγάλη (ή 2 μέτριες) μελιτζάνα φλάσκα

70 ml ελαιόλαδο

1 κουτ. σούπας φρέσκος χυμός λεμονιού

200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό

αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

1 κουτ. σούπας ταχίνι (προαιρετικά)

### **Διαδικασία**

Σε ένα βαθύ μπολ αναμειγνύουμε όλα τα υλικά για τα κεμπάπ και με βρεγμένες τις παλάμες μας (για να μην κολλάνε στον κιμά) ζυμώνουμε πολύ καλά, για περίπου 6 – 8 λεπτά, μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές και αφράτο μείγμα. Κάθε τόσο βουτάμε τις παλάμες μας σε νερό και συνεχίζουμε το ζύμωμα. Καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε το μείγμα στο ψυγείο, για περίπου 1 – 2 ώρες, μέχρι να σφίξει.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στη λειτουργία του γκριλ.

Λαδώνουμε ελαφρώς τις παλάμες μας και πλάθουμε το μείγμα σε στενόμακρα κεμπάπ, με πάχος περίπου 2 εκ. και μήκος περίπου 12 εκ. Αν θέλουμε, τα περνάμε σε καλαμάκια, ώστε να διευκολυνθούμε στο γύρισμά τους κατά το ψήσιμο. Λαδώνουμε πολύ καλά τη σχάρα του φούρνου και την τοποθετούμε στην ψηλότερη θέση, ακριβώς κάτω από το γκριλ. Σε χαμηλότερη θέση βάζουμε ένα μεγάλο ταψί με λίγο νερό, ώστε να στάζουν εκεί τα περιττά λίπη και να μη λερώσουν το φούρνο. Βάζουμε στη σχάρα τα κεμπάπ και ψήνουμε για περίπου 16 – 18 λεπτά, γυρίζοντάς τα περίπου κάθε 3 λεπτά, μέχρι να ψηθούν και να ροδίσουν από όλες τις πλευρές.

Σάλτσα: Τρυπάμε τη μελιτζάνα με ένα μακρύ πιρούνι και την ψήνουμε στο γκριλ του φούρνου, για περίπου 10 – 12 λεπτά, μέχρι να μαυρίσει η φλούδα της και να αρχίσει να «σκάει». Με τη διαδικασία αυτή έχουμε πιο έντονη την καπνιστή γεύση. Μετά την κόβουμε στη μέση και με ένα κουτάλι αδειάζουμε το εσωτερικό της, την «ψίχα» της, σε έναν πολυκόφτη (μούλτι), προσεκτικά ώστε να μην παρασύρουμε και καμένη φλούδα, γιατί τότε θα πικρίσει η σάλτσα μας. Αλατοπιπερώνουμε, ρίχνουμε το ελαιόλαδο (σε 2 – 3 δόσεις) και χτυπάμε στο μούλτι για περίπου 2 – 3 λεπτά, μέχρι να πολτοποιηθεί η μελιτζάνα. Προσθέτουμε το λεμόνι, το ταχίνι (αν βάλουμε) και συνεχίζουμε το χτύπημα για περίπου άλλα 1 – 2 λεπτά. Ρίχνουμε και το γιαούρτι και συνεχίζουμε το χτύπημα για περίπου άλλα 1 – 2 λεπτά, μέχρι να

γίνει μια ομοιογενής σάλτσα με βελούδινη υφή.

Πηγή: [gastronomos.gr](http://gastronomos.gr)