

## קבב טורקי

### מרכיבים:

קילו בשר כבש טחון יחד עם השומן שלו  
שליש כוס פטרוזיליה קצוצה  
כפית פפריקה מתוקה  
כפית מלח  
כפית פלפל שחור  
2 שינייים שום כתוש  
2 כפות שמן זית  
2-3 פרוסות לחם לבן (גם כדי להדביק טוב את החומרים וגם כדי שהקבב יהיה אוורירי)  
2 בצלים קצוצים דק דק

### הכנה:

משרים את הלחם במים, סוחטים היטב מוסיפים לקערה גדולה עם שאר המרכיבים ומערבבים היטב. בידיים רטובות מסדרים קבבים יפים לאורך שיפודי ברזל (סיחים). על מנגל נקי ומשומן מניחים דקות ספורות על כל צד, בהתאם לרמת הצלייה המועדפת.