

# *Lula kepap – jauhelihavartaita kaukasuslaisella twistillä*



## **Ainekset ja työohje**

- 500 g lampaanjauhelihaa
- 150 g silputtua sipulia
- 2 murskattua valkosipulin kynttä
- ½ dl persiljasilppua
- 1 tl kuminaa
- 2 tl tuoretta , silputtua minttua
- mustapippuria myllystä
- suolaa

### **Työvaiheet:**

Sekoita mausteet ja sipuli keskenään.

Sekoita mausteseos huolellisesti jauhelihaan tasaiseksi taikinaksi

Laita varrastaikina jääkaappiin maustumaan vähintään muutamaksi tunniksi (näin helpompi saada pysymään varrastikkujen ympärillä)

Tee taikinasta pitkäköjä pötkylöitä grillitikkujen ympärille. Litteät tikut ovat helpompia käsitellä kuin pyöreät, mutta voit käyttää myös kahta ohutta pyöreää tikkua vierekkäin. Jos käytät puisia grillitikkuja, anna niiden liota vedessä hetki ennen käyttöä

Grillaa kunnes varras on sopivan kypsä Tarjoile vartaat ohutleivän (lavash) päällä tai sisällä. Vartaiden päälle voit halutessasi ripotella sumakkia. Kaukasuslaiset lisukkeet muodostuvat vihreistä yrteistä (syödään sellaisenaan: persiljaa, ruohosipulia, tilliä, rakuunaa, korianteria, basilikaa), raa'asta sipulista ja granaattiomenan siemenistä.

Kaukasuslaiset puolimakeat punaviinit (esim. georgialainen Kindzmarauli) sopivat lula kepapin seuralaiseksi.