

Kebakot Σουβλάκι κερπάκι

400 g	nauta-, lammas – tms. jauhelihaa
1 dl	kuivia vaalean leivän muruja tai 0,5 dl korppujauhoja
1 dl	lihalientä
1	kananmuna
1	sipuli
1 dl	oliivipaloja
100 g	fetajuustoa
1 tl	suolaa
1 tl	paprikajauhetta
0,5 tl	mustapippuria
1½ tl	kuivattua minttua
1 tl	oreganoa
8 - 12	(puista) varrastikkua



Sekoita leivänmurujen tai korppujauhon sekaan lihaliemi ja muna. Anna turvota jonkin aikaa.

Sekoita joukkoon jauheliha, silputtu sipuli, pienet oliivinpalaset sekä fetajuusto pieneksi hienonnettuna. Mausta ja sekoita hyvin.

Nosta taikina jääkaappiin ja anna sen vetäytyä ainakin tunnin verran.

Upota puiset varrastikut joksikin aikaa veteen, jottei ne mustuisi paistettaessa. Voitele terävä pää puoleen väliin saakka oliivi- tai rypsiöljyllä. Muotoile taikinasta pitkulaisia kebakoita ja työnnä niihin varrastikku.

Nosta valmiit kebakot uunipellille ja kypsennä 210 asteessa (käännä kerran) 15 - 20 min.