

みんなで作ろう! 中央アジアアックキング!!

第3回

「カザフさんでシヤミリック」

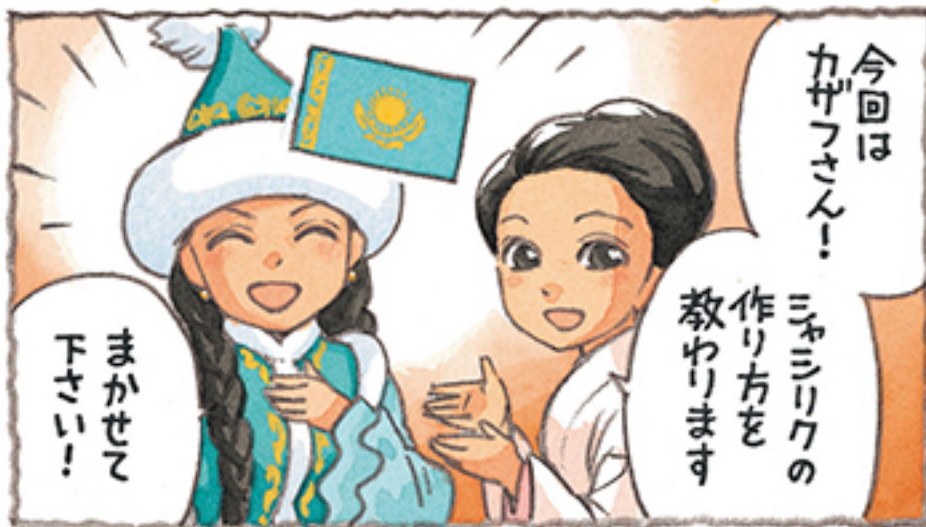


やっぱりお肉が
大きいですね!?

はい!

それでは
材料を
……

ドニ



今回は
カザフさん!
シヤミリックの
作り方を
教わります

シヤミリックの
作り方を
教わります

まかせて
下さい!

シヤミリック (8~10人前)

■牛肉 1kg	■クミン 小さじ1
■たまねぎ 2個	■お好みのスパイス 小さじ1
■お酢 60ml	………
■塩 小さじ1	[つけあわせ]
■こしょう お好みで	○たまねぎ・酢・砂糖 少々
	○コリアンダー など



カザフスタンでは
今年の夏に万博があり
盛り上がりましたね!

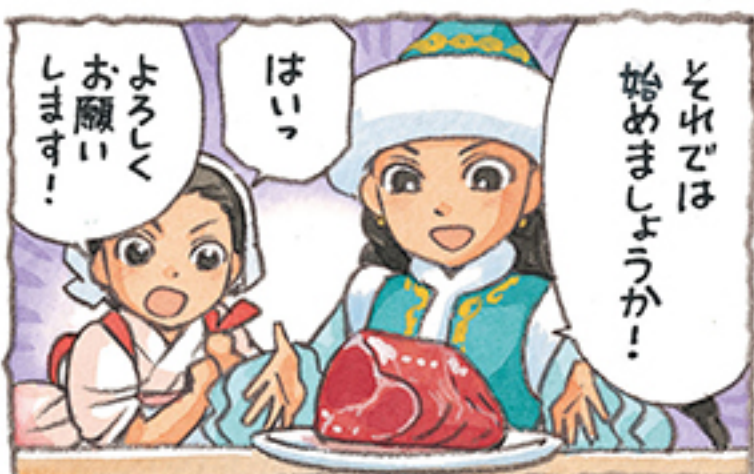
どうなん
ですよ



アスタナ

二〇二五年には
日本で万博が
できたり
いいんですけど

※大阪が
立候補地です



それでは
始めましょうか!

はい

よろしく
お願いします!



本当は
羊一頭分くらい
使うといいん
ですけど

シヤミリックは
たくさん作って
一気に焼いた
ほうが
おいしい!

……



肉とたまねぎを
深めのボウルか
なべに入れます

漬けたもので
深さがあるほうが
いいですね



それから
たまねぎを
薄くスライス
します

涙に
負けない!



まずはお肉の
水気を取って
ひと口大に
切ります

