



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FISTIKLI KEBAP

1 kg Banvit Piliç Baby Tava
1 çorba kaşığı soya sosu
1 tatlı kaşığı bal
90 ml zeytinyağı
40 gr taze nane yaprağı
50 gr şamfıstığı (kavrulmuş)
25 gr parmesan peyniri (iri rendelenmiş)
2 diş sarımsak (dövmüş)
1 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı su (yaklaşık olarak)

Soya sosu, bal ve 3 çorba kaşığı zeytinyağını iyice karıştırın. Etləri bu sosa bulayıp en az bir saat dinlendirin. Nane, şamfıstığı, peynir, sarımsak ve limon suyunu robottan geçirin. Robot çalışmaya devam ederken kalan yağ ve arzu ettiğiniz kıvamı elde etmenize yetecek kadar suyu azar azar ilave edin. Etləri önceden ısıtılmış 190 0C fırının ızgara konumunda arzu ettiğiniz kıvamda veya 20 dak. pişirin ve hazırladığınız sosla birlikte servis yapın. Not: Sosu bir gün önceden hazırlayıp, gece boyunca buzdolabında bekletebilirsiniz.

