FISTIKLI KEBAP

500 gr kuzu kol eti
80 gr kuzu boşluğu
80 gr kuyruk yağı
2 dolu kaşık kırmızı pul biber
2 tane kırmızı biber
4 tutam tuz
100 gr antepfıstığı içi
garnitürü için 2 adet soğan
1 tutam sumak
1 demet kıyılmış maydonoz

Kasabınızdan bosluk etini makineden gecirtin
Kuzu kol ve kuyruk yağını tezgahınıza alın önce küçük parcalara kesin, sonra en büyük boy bıçagınız ile bıçak çekmesi denecek sekilde kıyma haline gelene kadar dograyın
Pul biberi, boşluk etini tuz ve karabiberi de ekleyin
Elinize bir parça et alın içine 6 adet fıstık koyup yoğurun
Elinizi bir kaptaki soguk suya hafif daldırın ve köftelik harçtan bir tutam alın
Şişin kendinize yakın kısmına harcı yapıştırın ve avucunuzun icine alip baş ve küçük parmaklariniz dışındaki 3 parmagınızla sıkıştırarak yukari dogru şişe sarmaya başlayın
Her sarmada elinizi biraz ıslatmayı ihmal etmeyin
işin ucuna geldiginizde son yapısma yerini iyice kapatın ki şişiniz pişerken açılmasin
Mangalda ya da elektrikli ızgarada surekli çevirerek güzelce pişirin
Soğanları ince ince doğrayın,sumak ve maydanozla karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:89152 • adı:Fıstıklı Kebap • gönderen:alarm • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:55