



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT KEBABİ (GAZİANTEP)

1 Su bardağı Köftelik bulgur
50 gr fıstık içi
450 gr kuzu kıyma
Yeterince Tuz
Karabiber

Köftelik bulguru ılık suda ıslatıp, 15 dakika iyice şişmesi için bekletin. Fazla su kalırsa süzüp kıymayı, dövülmüş fıstık içini, tuz ve karabiberi ekleyin. Malzemeler özleşene dek yoğurun. Ceviz iriliğinde parçalar koparın. Elinizde yuvarlayarak, rulo şeklini verin. Şişe takın ve ızgarada pişirin.