



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEP FISTIKLI GEREDEM

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Yeterince tuz
- 1 Yeterince pul biber
- 1 Adet soğan
- 1 Bardak ılık su
- 1 Yeterince kimyon
- 1 Bardak Konserve bezelye
- 1 Bardak Antep fıstığı
- 500 gr kıyma
- 1 Avuç maydanoz
- 2 Adet Domates
- 2 Adet sivri biber

Soğanı soyup rendeleyin. Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp ince ince dilimleyin. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve küçük küçük doğrayın. Maydanozu yıkayıp ince ince kıyın. Tencerede SANA MARGARİNİ kızdırıp soğan ve biberleri kavurun. Malzemelere kıymayı ve domatesleri ilave edip kısık ateşte pişirin. Daha sonra suyu, Antep fıstığını, bezelyeleri, maydanozu, tuz ve baharatları ekleyip bir süre daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.