



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇAMFISTIKLI KUZU KEBABI

1,5 kg'lık 1 kuzu budu (kemikleri çıkardıp, kuşbaşı doğranmış)  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 tatlı kaşığı sirke  
1 çorba kaşığı limon suyu  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1+1/2 tatlı kaşığı tuz  
kahve kaşığının ucuyla karabiber  
3 çorba kaşığı çamfıstığı (dövülmüş)  
500 gr erişte  
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı (ufak ufak kesilmiş)

Önce ızgaranızı iyice kızdırınız.

Etleri, 8-12 şişe geçirip bir kenara bırakınız.

Zeytinyağı, sirke, limon suyu, kimyon, 1 çay kaşığı tuz, biber ve fıstıkların yarısını küçük bir kasede karıştırıp, karışımın yarısını hamur fırçasıyla etlere sürünüz. Şişleri ızgaraya sokup, sık sık üstlerine hazırladığınız karışımdan sürerek, çevire çevire 15-20 dakika, etler iyice pişene kadar kızartınız.

Bu arada, büyük bir tencereye yarısına kadar su doldurup, 1 tatlı kaşığı tuz koyarak, harlı ateşte kaynatınız.

Kaynayınca ateşi kısıp, erişteleri katarak 8 dakika, çatalla iki kez karıştırarak pişiriniz.

Tencereyi ateşten indirip, erişteleri kevgirde süzünüz.

Erişteleri ısıtılmış hüyük bir servis tabağına boşaltıp, tereyağı katınız. İki büyük kaşıkla, yağ eriyene kadar karıştırarak bir kenarda sıcak tutunuz.

Şişleri ızgaradan alınız. Etleri eriştelerin üstüne çıkarıp, üstlerine kalan çamfıstığını serperek servis ediniz.