



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇUBUKTA YER FISTIKLI KEBAP

Refika Birgül

200 gr. Dana Döş
200 gr. Kuzu Döş
Yarım adet Soğan
1 tatlı kaşığı Kırmızı Pul Biber
3 çorba kaşığı Su (Sıcak)
2 diş Sarımsak
Tuz
Sivri Biber
Domates
Kırmızı Soğan
Lavaş

Ufak bir kabın içine 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber ve 3 çorba kaşığı sıcak su ekleyip, baharatı demleyin. Böylece hem pul biberin acısı kıymanın tamamına işleyecek hem de pişerken baharatlar yanmamış olacak. Yarım kuru soğanı ve 2 diş sarımsağı Valso mutfak doğrayıcısından geçirin ve geniş bir kapta, 400 gr kıymaya ekleyin. Bu kebaba mucizevi dokunuş olarak yer fıstığı ekleyerek Antep'in fıstıklı kebabına göz kırpacacağız. 50 gr tuzlu yer fıstığının kabuğunu avuçlarına arasında ileri geri oynatarak soyun ve yarısını iri taneli olacak şekilde havanda dövün. Kalan yarısını da iyice toz haline gelene kadar, neredeyse kremamsı bir kıvam alana kadar havanda dövmeye devam edin. Böylece fıstıkların yağı ortaya çıkacak ve kebaba ayrı bir lezzet katacak. Fıstıkları, suyuyla beraber pul biberi ve tuzu kıymaya ekleyin. Yaklaşık 1-2 dakika, tüm malzemeler ve kıyma birbirleriyle özdeşleşene kadar yoğurun. Antep'e ziyarete gittiğimde bir teknik öğrendim, kebabları şişe dizmeden önce buzdolabında bekletiyorlar. Bu işlemi hızlandırmak adına yaklaşık 5 dakikalığına buzluğa kaldırmanızı tavsiye ediyorum. Pişirmek için mangal en ideali olacaktır fakat döküm tava ev ortamında mangal hissini yakalayabilmenize yardım edecektir. Şiş olarak eczanelerde satılan dil çubuklarından kullanabilirsiniz. Bu çubuklara dizmek için kıymayı 50'er parçalara ayırın. Şişleri takarken elleriniz ısınmasın ve kıymaya yapışmasın diye yanınıza, sık bir kapta soğuk su alın. Önce elinizi bu suya sokup sonra kıymayı şişe dizin. Bu yöntemle rahatça kebabları dizebileceksiniz. Kebablarınızı pişirmeden önce döküm tavanızı iyice ısıtın. Çubukları dizdikten sonra, kebabın yanına katık olsun diye istediğiniz kadar sivri biber, domates ve kırmızı soğanı aynı tavada, beraberce pişirin. Normalde et pişirirken önce bir tarafı pişirilip, 3-4 dakika bekletilir. Ama kebabı döndüre döndüre pişirmek lazım, yoksa kıymanın tek tarafı pişip ağırlaşır ve öteki tarafını döndürürken şişten ayrılır. Kebabın olmazsa olmazı lavaş, etlerin üzerine, suyunu çekip, iyice ısınmaları için koyun. Her şey pişince, lavaşın içine domates, yeşil biber, kırmızı soğanı koyup, üzerine de fıstıklı kebabı koyup, güzelce dürün.



