



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI KEBAP (ACI SOSLU)

- 2 Yemek Kaşığı (sos için) domates salçası
- 1 Çay Bardağı (sos için) su
- 1 Yemek Kaşığı (sos için) biber salçası
- 500 gr yağsız kıyma
- 100 gr (sos için) sana kase
- 5 Çorba Kaşığı çam fıstığı (iri çekilmiş)
- 2 Yemek Kaşığı (sos için) nişasta
- 1 Yemek Kaşığı (sos için) pul biber
- 2 Diş (sos için) dövülmüş sarımsak
- 150 gr kuyruk yağı (robotta nohut büyüklüğünde çekilmiş)

Robotta nohut büyüklüğünde çekilmiş kuyruk yağına tüm malzememize yetecek kadar tuzu ekleyip karıştırıyoruz tuzu iyice yedirdikten sonra kıymayı ve çam fıstığını koyup iyice karıştırıyoruz ve kıymamızı dinlenmesi için buzdolabının en alt kısmına koyuyoruz. Ayrı bir tavada sos için malzemelerimizin hepsini yağ hariç koyup iyice karıştırıyoruz sonra ocagin üzerine koyuyoruz yağımızda ekleyip orta ateşte sürekli karıştırarak pişiriyoruz sosumuz hazır dolptan kıymamızı çıkarıp kalın şişlere ceviz büyüklüğünde kıymalar yuvarlayıp peşpeşe takıyoruz ve mangalda iyice pişiriyoruz servis yaparken tabağın yanına sosumuzla birlikte közde pişireceğimiz yeşil biberlede servis yapabiliriz.