



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FISTIKLI KEBAP (GAZİANTEP)

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram yağsız kıyma  
2 bardak ince bulgur  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 demet maydanoz  
1 adet kuru soğan  
2 yemek kaşığı fıstık içi  
2 yemek kaşığı Antep fıstığı  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı tuz

Antepfıstıklarını 5 dakika cezvede kaynatıp ayıklayın. Bulguru tepsiye boşaltın. Kimyon, tuz ve 1 bardak su döküp karıştırın, bulgurun kabarması için bekletin. Rendelenmiş soğan, kıyma, salça ve fıstıkları bulgura ekleyin. Elinizi arada bir ıslatarak karışımı 15 dakika süreyle yoğurup hamur haline getirin. Tekrar elinizi ıslatarak köfte haline getirin ve şişlere dizip ızgarada pişirin. Köfteleri pilavın üstüne koyun. Tavada tereyağını kızdırın, 2 kaşık Antep fıstığını 2 dakika kavurun. Pul biber attıktan sonra yağı köftelerin üzerinde gezdirin. Sıcak servis yapın.

