



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FISTIKLI KEBAP

- 100 gram kuzu döş kıyma
- 100 gram dana döş kıyma
- 1 çay bardağı ince çekilmiş Antep fıstığı
- 1 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- 2-3 yemek kaşığı kaynar su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 adet küçük şiş
- Servis için:
- 2 adet kırmızı soğan
- 1 yemek kaşığı sumak
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 2 adet lavaş ekmeği
- Üzeri için:
- 1 yemek kaşığı iri çekilmiş antepfıstığı

Kıymaları geniş bir kaba alıp üzerine Antep fıstığını, rendelediğiniz soğan, sarımsak, su, tuz ve baharatları ekleyip yoğurun. Harçtan bir avuç dolusu alın ve aşağı doğru sıkarak şiş boyunca yayın. Zeytinyağını tavada ısıtıp şişe dizdiğiniz kebabları kızartın.

Servis için soğanları ince piyazlık doğrayıp bir kaseye alın. Üzerine nar ekşisi gezdirip sumak serpin ve karıştırın.

Lavaş ekmeğini yapışmaz yüzeyli bir tavada ısıtıp bir servis tabağına alın. Üzerine sırasıyla soğanları ve kebabları şişleri ile beraber yerleştirin. İri çekilmiş Antep fıstığı ile süsleyerek sıcak servis yapın.

---