



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPİSTIKLI KEBAP

300 gram yağsız kuzu eti
300 gram kuzu boşluğu
Tuz
150 gram iri çekilmiş antepfıstığı
Patates püresi için:
4 adet patates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı ılık süt
2-3 çorba kaşığı iri dövülmüş antepfıstığı
Tuz
Karabiber
Servis için:
Domates
Biber

Eteri kasabınızda bıçakla kıyma haline getirtin. Bıçak kıymasını geniş bir kaba alıp üzerine antepfıstığı ve tuz ekleyip yoğurun. Harçtan parçalar alıp, yuvarlak köfteler hazırlayın ve şişlere geçirin. Çok az yağladığınız döküm tavada önlü arkalı pişirin. Püre için soyduğunuz patatesleri tuzlu suda haşlayın. Sudan alıp ezin. Tereyağını bir tencereye alıp üzerine ezilmiş patates ekleyin ve birkaç dakika kavurun. Azar azar ve karıştırarak sütü ilave edin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp ocaktan alın. Servis kabına alıp üzerine antepfıstığı serpin. Domatesi ve biberleri arzuunuza göre doğrayın ve çok az yağladığınız döküm tavada pişirin. Fıstıklı kebabı patates püresi, domates ve biber eşliğinde servis yapın.

