



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KEBAP

125 gram kuzu eti (boşluk kısmından)
50 gram (bir buçuk çorba kaşığı) antepfıstığı
Tuz
2 adet sivri biber
1 adet domates

Eti robotta irice çekin. Bir kaba alıp üzerine antepfıstığı ve tuz ekleyin. Elinizle çok hafif yoğurun. Daha sonra altı parçaya ayırın. Her parçayı rulo yapıp şişe geçirin. Ortasına hafifçe bastırarak iplik makarası şekline getirin. Mangal ateşinde pişmeye bırakın. Diğer taftan, sumaklı soğanı hazırlayın. Pişen kebabı tabağa alın. Sumaklı soğan, bulgur pilavı, közlenmiş biber ve domatesle birlikte servis yapın.



Fotoğraf "maskeli" tarafından gönderildi. 04.02.2021