



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI KEBAP

300 g Antep Fıstığı
1 Tatlı Kaşığı Tuz
900 g Bıçak Kıyması Kuzu Eti

Özel olarak bıçak kıyması şeklinde hazırlanmış kuzu etini, bıçakla ince ince kıyılmış Antep fıstığını ve tuzu bir kaba alalım; yoğuralım. 6 adet kebab şişine elimizle şekil vererek takalım. Izgarada 7-8 dakika pişirip servis yapalım.

Not: Bu kebab elbette normal kıymayla da yapılabilir ancak yöresel lezzetini yakalayabilmek için bıçak kıyması şeklinde hazırlanmış kuzu eti kullanmak çok önemli.

