FISTIKLI REYHANLI KEBAP

1 kg. dana kıyma
2 adet soğan (orta boy)
2 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı tuz
2 çay kaşığı kırmızı biber
2 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı kuru nane
2 çay kaşığı kekik
2 çorba kaşığı domates salçası
2 tatlı kaşığı biber salçası
1 demet reyhan
3 avuç antepfıstığı

2 orta boy soğanı küçücük küpler halinde doğrayın. 1 demet reyhanı rulo haline getirip ince ince doğrayın. Mor reyhanlarınızın kokusu mutfağı kaplayacak.
3 avuç kabuksuz Antep fıstığını ince parçalar haline gelecek şekilde bıçakla doğrayın. 1 kg kıymaya, doğradığınız soğanları ekleyin. Ardından 2 çorba kaşığı domates salçası ve 2 tatlı kaşığı biber salçasını da ekleyin.
2?şer çay kaşığı karabiber, kimyon, kuru nane, kekik, pulbiber ve 1 çorba kaşığı tuzu ekleyin ve tüm malzemelerin iyice kaynaşması için yoğurmaya başlayın. İyice yoğurduktan sonra doğradığınız reyhan ve fıstığı da ekleyin.
Kebap harcı iyice yoğrulduktan sonra 120 gr.lık bezelere ayırıp, dinlenmesi ve şişe daha rahat dizilebilmesi için buzdolabına yerleştirin. (Eti şişe dizmek için bir kolaylık da kebap şişlerinin derin dondurucuya yerleştirilip, biraz bekletilmesi).
Bu bekletme işlemlerinden sonra bezeleri şişin yukarısından takıp, hafif hareketlerle aşağı doğru yaymak gerekiyor ki iyice şişe sarılsın. Şişteki kıyma miktarı ne çok ince olacak ne de kalın.
Bu şekilde dizdikten sonra kebaplarınız mangal közünde pişmeye hazır. Ufak bir ipucu; pişirirken kebabınız ilk yağını damlattıktan sonra şişi çevirir ve bu şekilde aralıklarla ters yüz yaparak pişmesini beklerseniz, şişten düşme ihtimali azalmış olur.