



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI ŞİŞ KÖFTE

500 gram kuzu kıyma
20 gram kuyruk yağı
Tahta şişler
100 gram Antep fıstığı
1 soğan
2 diş sarımsak
Kimyon, karabiber ve kekik
Tuz
1 çay kaşığı karbonat
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Öncelikle köfteyi yapmak için kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak ve baharatları bir kabın içinde iyice yoğurun. İçine karbonat, fıstık ve galeta unu da ekleyin. Bu karışıma yumurta büyüklüğünde köfteler halinde şekil verin. Tahta şişlere köfteleri geçirin, kuyruk yağları aralarına sıralayın. Izgarada her yerini çevirerek güzelce kızartın. Bu şekilde şişler pişerken bir yandan da köfteleri kızartın ve ikisini de aynı tabağa alıp üzerine közlenmiş patates ve biberleri dizip servis yapın.



Fotoğraf "sibell" tarafından gönderildi. 22.09.2015