

Fistik Kebabi

Malzemeler

250 gram yagsiz kiyma
2 bardak ince bulgur
1 yemek kasigi biber salcasi
1 demet maydanoz
1 adet kuru sogan
2 yemek kasigi fistik ici
2 yemek kasigi sam fistigi
1 tatli kasigi kimyon
1 tatli kasigi tuz

Yapilisi

Sam fistiklerini 5 dakika cezvede kaynatip temizleyelim.
Bulguru tepsiye dokelim.
Kimyon, tuz ve 1 bardak su dokup karistirin, bulgurun kabarmasi icin bekletelim.
Rendelenmis sogan, kiyma, salca ve fistikleri bulgura ekleyelim.
Elimizi arada bir ıslatarak karisimi 15 dakika sureyle yogurup hamur haline getirelim.
Tekrar elinizi ıslatarak kofte haline getirin ve sislere dizip ızgarada pisirelim.
Tavada tere yagini kızdırın, 2 kasik sam fistigini 2 dakika kavurun.
Pul biber attikten sonra yagi koftelerin uzerinde gezdirin ve fistik kebabimiz hazır.
ellerimize saglik