



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ADANA KEBABI

Prof. Dr. Erman Artun

1 kg. orta yağlı koyun kıyma

Tuz

Pul biber

Kıyma tuzu ve biberi eklendikten sonra iyice yoğrulur. Kıyma parçaları birbirini tutunca on iki eşit parçaya ayrılır. El ıslatılarak enli kebab şişine yayılır. Mangal üzerinde her iki tarafı da kızarıncaya kadar pişirilir. Pişen kebab pide ekmek arasına konularak servis yapılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.06.2021