



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ADANA KEBABI

Yarım kilo yağsız kıyma
3 adet soğan (ince kıyılmış)
3 adet domates
4 adet yeşil biber maydanoz
kırmızı biber (acı da olabilir)
Tuz

Bir tahtanın üzerinde soğanları ve maydanozu kıyın. Kıymayı, maydanozu, soğanı, tuzu, kırmızı biberi iyice yoğurun. Köfteleri uzunca hazırlayın. Şişlere yerleştirerek sıkın. Şişleri mangalda 6 dakika pişirin. Domates ve biberi de yanında garnitür olarak süsleyin.
