



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADANA KEBABI

1/2 kg. kıyma
1 soğan
1 demet maydanoz
1'er çay kaşığı pulbiber, acı toz biber ve kimyon
8-10 biber
Pide
Yassı şişler

Kıymayı, ince ince dilimlenmiş soğan ve baharatlar ileyoğurup 10 dakika dinlendirin. Şişleri yağlayın. 8-10 porsiyona bölünmüş kıymayı uzunlamasına şişlere sararak önceden hazırlanmış ızgarada çevirerek pişirin. Biberler ile pideleri de ızgaranın kenarında kızartın. Pişen kebapları maydanoz ile pide içinde servis yapın.