



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADANA KEBABI

1 kg ince çekilmiş kuzu kiyma
100 gr yağ
1 çorba kasığı acı pul biber
1 tatlı kasığı kırmızı toz biber
tuz

Kiymayı, pul biber ve toz biberle iyice yogurun. Buzdolabına koyup 1,5-2 saat kadar dinlendirin. Dolaptan çıkarıp tuzunu koyun. Tekrar yogurun. Yogurdugunuz kiymadan avucunuzun aldığı kadar parçalar kopararak sislere tutturun. Elinize yapışmaması için ara sıra avucunuzu ıslatarak bir elinizle sisi tutun, diğer elinizle de kiymayı sise tutturarak, kebabi hazırlayın. Mangalı yakın. Sisleri mangala dizip iki taraflı olarak pisirin. Sumaklı soğan salatası ve yeşil salata ile sıcak olarak servis yapın.

[ML® İçli Kebab için tıklayın](#)



Fotoğraf "evvel" tarafından gönderildi. 07.11.2014