



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADANA KEBABI

3 adet iri soğan
1/2 tatlı kaşığı tuz
3 bağ maydanoz
1/2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
150 gram kuyrukyacı
1/2 tatlı kaşığı dövülmüş uşka biberi
500 gram yağsız koyun kıyması
Kırmızıbiber

Soğanı soyup maydanozla beraber mümkün olduğu kadar ince kıyınız.
Bir et kütüğü veya tahtanın üzerinde kuyruğu çift bıçakla mümkün olduğu kadar ince kıyınız.
Diğer bütün malzemeyi ilâve edip iyice yoėurunuz.
1 kişiye 2 adet olmak üzere etleri şişlere takınız.
Her şişteki 2'şer eti parmaklarınızla iz bıraktırıp sıkarak 10 santim uzunluğuna getiriniz.
Açık ateş ızgarada etleri hafif yağlayarak şişlerle ızgaraya koyunuz. 3 dakika bir tarafını pişirip çeviriniz.
Sıcak olarak servis yapınız.



Fotoėraf "Doctor" tarafından gönderildi. 20.05.2021