



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADANA KEBAP

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg orta yağlı koyun kıyması
100 g Kuyruk yağı
1 çorba kaşığı pul biber
½ çorba kaşığı tuz

Kıyma, çekilmiş kuyruk yağı, tuz ve pul biberi ekleyerek iyice yoğurunuz.
Kıyma parçaları birbirini tutunca on iki eşit parçaya ayırınız.
El ıslatılarak enli kebab şişine yerleştiriniz.
Mangal üzerinde her iki tarafı da kızarıncaya kadar pişiriniz.
Pişen kebabı pide ekmek arasında servis yapın.

Not: Köftelerin hepsi aynı boyuttadır. Köftelerin pişmişlikleri müşteri isteğine göre hepsi aynı renktedir. Sıcak pide ve roka ile servis yapılır.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 28.06.2020