



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİNGENE KEBABI (ADANA)

250 gr. kuru soğan
Yarım demet maydanoz
2 domates
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
Sumak

Kıymaya biraz su tuz ekleyerek kavurun ve sıvı yağ ekleyin. Kabuğu soyulmuş küçük doğranmış domatesleri (suyunu sıkın) kıymaya ilave edip kısık ateşte domateslerin ezilip suyunu çekmesini bekleyin. Bu arada baharatı da ekleyin. (karabiber ve kırmızı biber) Domatesin ezilmesini beklerken ayrı bir yerde soğanları halka şeklinde ince doğrayın, tuz ve sumakla elinizi kullanarak iyice ezin maydanozu da ekleyin. Suyunu çekmiş kıymanın altını kapatın. Soğanla yapmış olduğunuz sumak salatasını kıymaya ilave edip iyice karıştırın.