ACISIZ ADANA KEBABI

1 kg yağsız kıyma
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Garnitür için:
4 adet orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı sumak, tuz
1 demet ince kıyılmış maydanoz
2 adet limonun suyu

Kasapta 2-3 kez çektirip macun kıvamına getirdiğiniz kıymayı, biber salçası, pul biber, tuz ve karabiberi derin bir kapta uoğurun. Kıymayı yuvarlayın.. top şeklindeki kıymayı tezgahın üzerine 15-20 kez vurun.
Kıymadan, elinizi arada suya batırarak portakaldan küçük parçalar koparın. Sol elinizle yassı şişi tutup kıymayı sağ elinizle yassılaştırarak şişe geçirin. Bütün köfte harcını şişlere geçirip kömür ateşinde her tarafları kızarana kadar pişirin.
Son olarak, garnitürü hazırlamak için; soğanları yarım ay şeklinde doğrayın. Pul biber, tuz, sumak, incecik kıyılmış maydanoz ve limon suyunu karıştırın.
Domates ve yeşil biberi de ızgarada pişirdikten sonra, Adana kebabını, soğan salatası, ızgara domates ve biberle beraber servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:66586 • adı:Acısız Adana Kebabı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:03.05.2024 - 15:49