ADANA KABAP

Yarım kg yağlı kıyma
8-10 dal maydanoz
1 adet acı kırmızı biber
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı tuz
Garnitür için:
Domates, sivri biber

Maydanoz ve biber çok ince kıyılır. Üzerine kıyma, toz biber ve tuz atılır iyice yoğrulur. Buzdolabında 1 saat kadar dinlendirildikten sonra harç 4 parçaya ayrılır. Her parça yassı şişlere 1 karış boyunda olacak şekilde yerleştirilir. Izgarada ya da mangalda pişirilir. Servis sırasında domates ve biberle süsülenir.

© lezzetler.com tarif no:27056 • adı:Adana Kabap • gönderen:Nermin Aşar • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:41