



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ADANA KEBABI

THY Skylife

- 1 kg koyun eti
- 250 gr kuyruk yağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 200 gr kırmızı kök biber (kıyılmış)
- 10 domates (dörde bölünmüş)
- 10 yeşil biber
- 10 süs biberi
- 7 pide ekmek

Sinirleri ayıklanmış koyun etini ve kuyruk yağını ayrı ayrı zırh ile kıyın. İçine tuz, kırmızı toz biber ve ince kıyılmış kırmızı kök biber ilave ederek birlikte yoğurun. Elde ettiğiniz kıyma kebab şişine arada ellerinizi ıslatarak sıvama yapar gibi saplayın. Kor ateşli mangala kebab şişlerini koyarak pişirmeye başlayın. Şişleri arada bir çevirin, pişerken iki kez şişi ocaktan alıp pide ekmeği yardımıyla sıkarak yağın alın. Kebab pişmiş hâle geldiğinde, yağlanan ekmekler üzerine kebab, yanlarına ayrı bir şişte pişirdiğiniz domates ve yeşil biberleri koyarak, ince kıyılmış sumaklı soğan, yeşillik ve şalgam suyu ile servis edin.

