



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ADANA KEBABI

1 kilo dana eti kemiksiz  
200 grm. kuyruk yağı  
1 tane papıca biberi(kırmızı biber)  
3 çay kaşığı pulbiber  
2 çay kaşığı tuz  
Birkaç sap maydanoz

Bir kilo kemiksiz dana etini robota çekiyosunuz.

Ezilinceye kadar ve de bi yandan kuyruk yağını aynı şekilde çekiyosunuz ve birbirine karıştırıyorsunuz.

Diğer yandan maydanozları çok çok küçük doğruyorsunuz.

Ezilmiş gibi ve 3 çay kaşığı pul biberle 2 çay kaşığı tuzu bir tasta karıştırıp üzerini çok hafif ısıyorsunuz ki biber rengini versin.

Daha sonra hepsini beraber karıştırıp elinizi hafifçene ıslatıp şişeye eti saplıyorsunuz.

Ardından pişmeye bırakıyorsunuz.

