



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADANA KEBAP

Duygu Özcan

1 kg kuzu eti(1-2 yaşları arası erkek hayvan olacak, et 750 gr kol 250 gr sırt kısımlarından karışık alınıp sinirleri olabildiğince ayıklanacak.)

250-300 gr kuyruk yağı

1 kg ete kadar 3/1 te 1/2 i kadar pul biber

İri çekilmiş deniz tuzu

Sinirleri alınmış ve dinlendirilmiş eti zırhta kıyma haline getirilir. Eti ezmemeyi ve çok fazla oda ısısında bekletmemeyi. Eti zırhta çektikten sonra bir kaba koyup tekrar buzdolabına koyulur.

Kuyruk yağını etle aynı şekilde zırhta çekin.

Çekilmiş eti ve kuyruk yağını bir kaba koyun.

3/1 su bardağı ıslatılmış kırmızı pul biberin suyunu sıkıp bunu ete karıştırın. Bir gün önceden ıslatmakta fayda var.

Yeterince tuzu ete karıştırın.

Tüm malzemeleri yoğurun. Yoğururken eti ezmemeye özen gösterin ve kesinlikle elinizi ıslatmayın. Yoğurduktan sonra eti bir kez daha topluca zırhtan geçirmekte fayda var.

İyice birbirine karışmış malzemeyi 2 saat kadar buzdolabında bekletin.

Beklemiş malzemeyi şişlere takın. Avucunuzu dolduracak kadar eti alın ve şişe her yere aynı incelikte olacak şekilde yapıştırın. Şişe takılı etin altını ve üstünü iyice şişe yapıştırın.

Pişirme

Bol ve kaliteli kömür kullanmakta fayda var. (meşe kömürü tercih edilebilir)

Arada bir kebabın yağın almanız gerekir.

Dış koyu renge büründüğünde etiniz pişmiştir.

Not: Kesinlikle Alüminyum yada Çelik olmayacak. Demir şiş en iyi seçim olacaktır. Paslanabileceği için bakımlı ve temiz olmasına dikkat edilmeli. Çelik ve Alüminyum fazla ısınıp etinizi içten kurutur.

