



ADANA KEBABI

<https://www.sabah.com.tr>

Yarım kg yağlı kıyma
1 çorba kaşığı biber salçası
Yarım demet maydanoz
Tuz
Pul biber

Derin bir kaptaki kıyma, biber salçası, tuz, pul biber ve ince kıyılmış maydanozu yoğurun. 2 saat buzdolabında dinlendirin. Avucunuzu ıslatıp, kebabı şişlere takın. Kömür ateşinde pişirin. Bu arada sık sık çevirip, yağın pıdeye alın.

