



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADANA KEBAP

1 kilogram ince çekilmiş kuzu kıyma
100 gram iç yağı
1 çorba kaşığı acı pul biber
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 santimetre eninde kebab şişleri

Kıymayı, pul biber ve toz biberle iyice yoğurun.
Buzdolabına koyup 1,5-2 saat kadar dinlendirin.
Dolaptan çıkarıp tuzunu koyun. Tekrar yoğurun.
Yoğurduğunuz kıymadan avucunuzun aldığı kadar parçalar kopararak şişlere tutturun.
Elinize yapışmaması için ara sıra avucunuzu ıslatarak bir elinizle şişi tutun, diğer elinizle de kıymayı şişe tutturarak kebabı hazırlayın.
Mangalı yakın.
Şişleri ızgaraya dizip iki taraflı olarak pişirin.
Sumaklı soğan salatası ve yeşil salata ile sıcak olarak servis yapın.

