



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADANA KEBAP

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

500 gr kuzu kıyması (yağlı)
3 yemek kaşığı galete unu
2 yemek kaşığı un
1 soğan
2 yeşilbiber
1 kapya biber
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı biber salçası
Karabiber
Pul biber
İsot
Tuz

Geniş bir kaba ince doğranmış soğan, rendelenmiş sarımsak, salça ve kıymayı ekleyip yoğurmaya başlayın. Un ve galete ununu yavaş yavaş kıymaya ekleyin ve yoğurmaya devam edin. Son olarak baharatları ekleyin ve iyice yoğurun. Köfteleri şişe geçirin ve fırın tepsisine alın. 250 derece fırında kızarana kadar pişirin. Köfteler pişmeye başlayınca biberleri de fırına ekleyin.

