



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADANA KEBABI

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

350 gram dana kıyma
300 gram kuzu kıyma
1 diş sarımsak
2 adet kuru soğan
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı acı biber salçası
Yarım demet maydanoz

Soğanları küp küp doğrayın. Suyunu süzerek derin bir kaba alın. Sarımsakları ezerek soğanlarla karıştırın. Kuzu kıymayı ve dana kıymayı karıştırarak soğan ve sarımsak karışımı ile harmanlayın. Pul biber, karabiber ve acı biber salçasını karışıma yedirin. Sıvıyağı ekleyin. Maydanozları ince ince doğrayın ve karışıma ekleyin. Harcı dolapta 2-3 saat dinlendirin. Fırının ızgara telini kasaptan alabileceğiniz kuyruk yağı ile yağlayın, yoksa tereyağı ile yağlayabilirsiniz. Fırını 200 derecede fansız programda ısıtın. Yassı şişlere eti yayarak dizin. Izgara telinin üzerine dizin. 20-25 dakika pişirin.

Not: Dilerseniz ızgaraya soğan, domates, biber veya ince dilimlenmiş patlıcan dilimleri dizebilir ve yemeğinizi zenginleştirebilirsiniz. Etler pişmeye yakın üzerine lavaş ekmeği koyarsanız yağın çেকেcek ve lezzeti güçlendirecektir.

