



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADANA KEBABI

500 gr kuzu kıyma
100 gr kuyruk yağı
Pul biber
Toz biber
Tuz
1 adet soğan

Kuyruk Yağını rondo dan ve kıyma makinesinden geçirin.
Soğanı alın ve rendeleyin suyu fazla çıkarsa suyunu süzün.
Hazırladığınız bütün malzemeleri karıştırın.
Karıştırıp elde ettiğiniz bu harcı 1 saat kadar buzdolabında bekletin.
Şişlerinizi hazırlayın ve ıslatın.
Hazırladığınız harçtan alın ve şişe dizin.
Fırınınızı 200 derecede ısıtın ve şişlerinizi tepsiye dizin.
İsteğe göre şişlerinizin altına biber ve patates koyabilirsiniz.
Şişlerinizi 200 derecede pişirin.

