



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADANA KEBAP

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

Soğanları küp küp doğrayıp suyunu süzerek bir kap içerisine alalım.
Sarımsakları ezerek soğanla karıştırın.
Kuzu ve dana kıymayı karışıma ilave edin.
Karabiber, acı biber salçası ve pul biberi karışıma ekleyelim.
Sıvıyağı ekleyin. Maydanozları ince ince doğrayalım.
Harcı dolapta 2 saat dinlendirelim.
Fırının ızgara telini kuyruk yağı veya tereyağıyla yağlayın.
200 derecede fansız programda fırınınızı ısıtın.
Yassı şişlerin üzerine etleri yayarak dizelim.
Izgara telinin üzerinde 20-25 dakika pişirdikten sonra yiyelim.

