



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADANA KEBAP

Fatma Arslantaş

1 kilo kadar orta yağlı koyun etinden kıyma
Tuz
Pul biber

Bir kilo kıymaya tuz ve bolca pul biber eklendikten sonra iyice yoğrulur.
Kıyma kıvamını alınca birbirini tutunca el ile avuç içi kadar bölünür.
Geniş kebab şişine tutturulur.
Mangal da altı üstü kızarıncaya kadar kızartılır.
Yufka ya da pide ekmeğin içinde yenilir.

