



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ADANA KEBAB

1 kg ince çekilmiş yağsız koyun kıyması
1 tatlı kaşığı acı pulbiber
1 tatlı kaşığı kırmızı tozbiber
100gr kıyılmış kuyrukyağı
1.5 cm eninde kebab şişleri
6 pide ekmek
Tuz

Kıymaya kuyruk yağı, pulbiber ve tozbiber ilave ederek iyice yoğurun. Buzdolabında 1.5-2 saat dinlendirin. Dolaptan alıp tuz ekleyin ve tekrar yoğurun.

Kıymadan avucunuzun aldığı kadar parçalar koparıp şişlere tutturun. Elinize yapışmaması için ara sıra avucunuzu ıslatarak bir elinizle şişi tutun, diğer elinizle de kıymayı şişe tutturarak kebabı hazırlayın. Bu arada mangalı yakın.

Şişleri mangala dizip iki taraflı olarak pişirin. Pidelere dilimleyip servis tabaklarına yerleştirin. Üzerlerine kebabları paylaşın. Salata eşliğinde servis yapın.

[ML® Tepsi Eti için tıklayın](#)