



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADANA KEBAP

250 gram kuzu kıyma
Avuç içi kadar kuyruk yağı
1-2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı isteğe bağlı isot
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Bütün malzemeleri yoğuruyoruz(benim kuyruk yağım evde vardı ben rondodan geçirip içine koydum yoksa kasaptan alabilirsiniz) yoğurduktan sonra dolapta bekletiyoruz en az 1 saat çıkardıktan sonra ellerimizi ıslata ıslata sislere geçirip tepsiye diziyoruz. 200 derecede pişiriyoruz 10 dk kadar pisince servis yapıyoruz, güzel bir lavaş ve sumaklı soğan salatısıyla.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 11.09.2024