



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADANA KEBAP

500 gr yağsız koyun kıyması
100 gr kuyruk yağı, çok ince kıyılmış
1 adet kırmızı biber, çok ince kıyılmış
1 demet maydanoz, çok ince kıyılmış
1 kaşık toz acı kırmızı biber
Tuz

Bütün malzemeleri çukur bir kabın içinde iyice yoğurun. Büyükçe bir parça alıp, şişe geçirin. Avucunuzla sıkarak, aşağı yukarı 15 cm uzunluğunda ve 4 cm genişliğinde köfteler yapın. Barbekude pişirin. Birkaç domates ve yeşil biber de barbekude köftelerin yanında pişirin. Köfteleri pide üzerine koyun. Domates ve biber ile birlikte servis yapın.

Not: Köfteyi pişirmeden önce bir akşam buzdolabında tutarsanız daha lezzetli olur.



Fotoğraf "mevsim" tarafından gönderildi. 09.03.2020