



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADANA KEBABI

Yarım kg. yağsız kıyma
150 gr. kuyruk yağı
3 adet iri soğan
1 bağ maydanoz
Tuz
Kırmızı pul biber

Önce soğanı kalın rende ile rendeleyin, maydanozu mümkün olduğu kadar ince kıyın. Bütün malzemeyi birbirine katarak yoğurun. Şişde pişirerek ısıtılmış pide üzerinde servis yapın. Bu kebabı acı katmadan hazırlanırsa Urfa kebabı olur.

[ML@ ADANA Kebabı için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 08.12.2015