ADANA KEBABI

Yağsız dana bonfile:1kg
Kuyruk yağı:100gr
Kuzu boşlugu:100gr
Karabiber
İsot
Tuz
Soğan:2ad

Dana bonfile,kuruk yağı,kuzu boşluğu'nu kasaptan alırken hepsini geniş kıyma aynasında çektirin.
Çektirdiğiniz kıymayı baharatlarını atıp yarım saat çiğ köfte yoğurur gibi yoğurun ve buzdolabında bir gün bekletin.
Soğanımızı rendeleyelim ve maydonozlarımızı ince,ince kıyalım soğanla maydonozu karıştırıp onuda birgün bekletelim.
Kıymamızı dolaptan çıkarıp soğan ve maydonozu tülbent yardımıyla süzdürelim ve kıymamıza katalım ve yarım saat yoğurup dolapta dinlendirelim soğuyana kadar.
Şişe takarken şilerimizi sıvı yağla yağlayıp mangalın üstünde ısıtıp etlerimizi takalım. Neden etlerimiz daha rahat tutsun diye.
Etlerimizi şişe takarken ellerimizi yağ yada suyla ısatalım etimiz elimize yapışmasın ve ayrıca şişe takarken etimizi parçalamayalım.
Elimize aldığımız şişi sol elimizle tutup sağ elimizi parmak ucuyla şişin üstüne koyalım ve şiş avumuzun içine orturduğu zaman dört parmağımızla yukardan aşağıya etimizi şişe yayalım.

ML® Sıkma için tıklayın

Fotoğraf "mevsim" tarafından gönderildi. 09.03.2020