



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADANA KEBABI

500 gr yağsız koyun kıyması
100 gr kuyruk yağı
4 adet soğan (çok ince doğranmış)
3 bağ maydanoz (çok ince kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı kırmızı biber (tercihinize göre acı yada tatlı)
4 adet küçük domates
4 adet yeşil biber

Soğanları ve maydanozu bir tahta üstünde çok ince kıyınız. Bir kabin içinde, iyice kıyılmış kuyruk yağı ile koyun kıymasını, soğanın 4/5'ini, maydanozu, tuzu ve kırmızı biberi iyice yoğurunuz. Daha sonra, malzemeyi uzunca köfteler halinde hazırlayınız. Şişe geçireceğiniz köfteleri avucunu-zun içinde sıkarak parmaklarınızla iz bırakınız. Şişleri, mangalda (mangal yoksa elektrik yada gaz ızgarasında) her yanı 3'er dakikadan hesaplanarak 6 dakika ızgara ettikten sonra, küçük pidelerin üstüne alınız. Yanma domatesini, biberini ve yukarda ayırmış olduğunuz soğanı (isteğe bağlı) koyarak servis ediniz.

Not: Adana kebabını pide kullanmazsanız, az miktarda tereyağda hafifçe sote edilmiş ekmek dilimleri üstünde de servis edebilirsiniz.