ACILI ADANA

700 gram kuzu kuşbaşı
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı kırmızı pul biber
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Etleri öncelikle keskin bir bıçakla ince ince kıyarak kıyma haline getirin. Ya da kasabınızdan satır kıyması gibi tek çekimlik kıyma alın. İçine ince kıyılmış soğanı ekleyin. Birçok yerde soğan koymadan yaparlar ama bence soğan etin kokusunu alıyor ve daha lezzetli yapıyor. Kıyılmış maydanoz ve sarımsağı da içine koyun.Elinizle yoğurmaya başlayın, içine tereyağını ekleyip ete yedirin. Acı biberi, tuz ve karabiberi de ekleyin. Bu karışımı elinizi suya batırıp kalın kebap şişlerine geçirin. Fırın tepsisine koyup ızgarada ya da normal kızgın fırında fırın telinin üzerinde ara sıra çevirerek pişirin. Çok lezzetli bir kebap olduğunu garanti ederim. Servis yaparken yanına kızarmış patates ve soğan salatası koyabilirsiniz. Tırnaklı pideler artık fırınlarda satılıyor, alıp kebabınızla beraber ikram edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:71330 • adı:Acılı Adana • gönderen:nevbahar • indirme tarihi:27.04.2024 - 22:12