



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ADANA KEBAP

8 Adet Çarliston Biber
1/2 tatlı kaşık kimyon
1/2 tatlı kaşık toz acıbiber
1/2 tatlı kaşık acıbiber
1 demet maydonoz
1 adet Kuru soğan
4 adet Domates
Yarım kilo dana kıyma
İstenilen miktarda pide
Yassı şiş ve yeteri kadar tuz

Kıymanın içine soğan ince ince doğranır. Daha sonra kıyma, acı biber, pul biber, kimyon ve tuz ilave edilerek yoğrulur. Şişleri yağlanır ve kıyma 8 veya 9 porsiyon şeklinde şişlere dizilir. Domatesler ve biberler ikiye bölüp izgaranın kenarına dizilir. Bir yandan da pideleri kızartılır ve servise hazır hale getirilir.