ADANA KEBAP

600 gram yağlı kıyma
1 soğan
20 gram kuyruk yağı
2 küçük acı biber
4 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Kekik
Kırmızı pul biber
6 dal maydanoz

Kıymayı derin bir kabın içinde iyice yoğurmaya başlayın. İçine baharatları, ezilmiş sarımsakları ve bir soğanın rendelenip çıkartılmış suyunu içine ekleyip yoğurmaya devam edin. Kuyruk yağını ve doğranmış acı biberi de içine ekleyip yaklaşık 15 dakika iyi yoğurun. Bu kıymayı kalın demir şişlere geçirip şekil verin. Mangalda ya da ızgarada pişirin. Yufkaları pişerken üzerine bastırıp suyunu alın. Yufkalar bu suyla hafif ıslanmış olacak. İçine hemen pişen etti koyup sarın ve üzerine maydanoz serip dilimleyin. İstenirse yufkaları tabağın yanına süsleyip öyle servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:76124 • adı:Adana Kebap • gönderen:perikızı • indirme tarihi:20.04.2024 - 08:19