



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BORU KEBABI (ADANA)

Fatma Arslantaş

1 kilo kadar kuzu kaburgasından alınmış kıyma

Tuz

Pul biber

Kaburganın eti çıkarılır kıyma şekline bıçakla iyice kıyılır. Buna çarklama işlemi denilir.

Daha sonra tuz, pul biberle yoğurulur dinlenmeye bırakılır.

Daha sonra bu kıyma dört köşeli boru şişi denilen şişe tutturuluyor.

Kebap ismini bu şişten alıyor daha sonra geniş közde pişirilir.