



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ ADANA KEBAP DÜRÜM

1 paket Pınar Hindi Adana
1 adet dilimlenmiş kuru soğan
1 demet taze roka
200 g humus
4 adet lavaş ekmeği
Humus için;
1 kutu konserve haşlanmış nohut
200 g tahin
4 çr kş limon suyu
1 çorba kş kimyon
1 tatlı kş kırmızı toz biber
Tuz ve kıvamı için su

Adana kebapları tavada veya fırında ısıtın. Humusu hazırlamak için bütün malzemeyi blendırda krema kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Ekmeklere humusu sürün . İçine soğan ve roka koyarak rulo edin.

[ML® Kelle Dürüm için tıklayın](#)