



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KANATLI KEBAP

Yarım kilo kuyruk yağlı kıyma  
2 kilo kanat  
1 yemek kaşığı yoğurt  
Zeytinyağı  
Kekik  
Pul biber ve salça  
Tuz  
Sarımsak  
Lavaş ekmeği

Kıyma pul biberi ve tuzla yoğurulup bir kap içerisine alınıp ağzı streçlenip bir geceliğine buzdolabına alınır yoğurt, tuz kekik pul biber, sarımsak ve salça bir kapta çırpılır, biraz bekletilip daha sonra kanat ile her yerine temas edecek şekilde karıştırılır min. 15 dakika daha sonra ağzı streçle kapatılıp oda 1 gece buzdolabında bekletilir. Adana şişlere takılırken şişler kuru ve soğuk olmalı aksi halde şişi tutması zor olacaktır şişlere adana dizildikten sonra kanatlar uygun şişlere yoksa ızgara teline konulur, köz ile et arasında olan mesafe muhakkak 10 cm den az olmalıdır.

Kanatlar kendi halinde pişmelidir ve ara sıra yönü değiştirilmelidir.

Bu işlem bittikten sonra koru azalmış olan közde şişler pişirilmelidir, ateşe ilk temasta sık sık şişten düşmemesi için yönü değiştirilmelidir. Önceden hazırlanmış lavaş ekmeğine kanatlı adana kebablar çekilip servis edilir.

---