



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA KEBABI (ADANA)

Fatma Arslantaş

1 kilo kadar dana etinden kıyma
1 yumurta
1 bayat ekmek içi
1 baş sarımsak
2 tane soğan
Kekik
Karabiber
Pul biber
Tuz

Dana etinden kıyma, bir yumurta sarısı, biraz bayat ekmek, sarımsak, soğan, tuz karabiber, kekik bir kabın içinde yoğurulur dinlenmeye bırakılır.
Daha sonra bunlar küçük çöp şişlere dizilir.
Üstü alüminyum folyo ile kapatılır fırınlanır.
Daha sonra üstüne tereyağı ve salça karışımından sos yapılır.
Fırından çıkan kebablar iki parmak kalınlığında kesilir.
Tabağa konular üzerine tereyağlı sos dökülür.
