



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU ADANA

500 gram tavuk kıyması  
1 adet limon suyu  
1 adet soğan  
3 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
1 Yumurta  
Salatası için:  
1 adet kırmızı soğan  
5 adet marul yaprağı  
1 adet domates  
Yarım demet maydanoz

Derin bir kabın içine tavuk kıymasını, yumurta, rendelenmiş soğanı, limon suyu ve ezilmiş sarımsağı koyup iyice yoğurun. Tuz ve karabiberini de ilave elinizi yağlayıp uzun köfteler yapın yağlanmış fırın tepsine dizin. Tüm harcı aynı şekilde hazırlayıp tepsiyi 200 derecedeki önceden ısıtılmış da 30 dakika pişirin. Bu arada salatasını hazırlayın kıyılmış soğan, maydanoz ve yeşilliği tabağın altına koyun. Üzerine pişmiş olan tavuk kebabını da üzerine koyup servis yapabilirsiniz.