كباب أضنة

Adana Kebabı

٥٠٠ غرام . زيت فر
١ عدد بصل جاف م
١ قطعة من خبز قد
١ ملعقة حساء معج
١ ملعقة حلو فلفل
١ ملعقة حلو فلفل
٢ ملعقة حلو ملح
٦ أعداد كباب بيتا
لمقبلات:
٣ أعداد كرنشون م
٦ أعداد فلفل حاد
١ عدد بصل جاف
٢ عدد طماطم

يقطع البصل الجاف رقيق جدا , إذا لايمكن قطعها بشكل رقيق يستمر من الروبوت
يوضع البصل المقطوع على العاء ويوضع عليها داخل خبز القديمة يختلط البصل والخبز جيدا
يضاف على هذا الخلط لحم الفرم والمعجوني والفلفل الأحمر الرقيق والفلفل الأسود والملح ويختلط المواد على الأقل ٨ دقائق
وينتظر هذا الكباب المستعملة في الثلاجة ١ ساعة
وتنقسم هذا الحرج إلى ٦ أجزاء , وكل جزء يمزج عل الشيشات
عندما حضر هذا الكباب عل الشيشات يطبخ في منقال خشبي أو في منقال كهربائي
يحضر الخدمة على ١ بيتا على ١ كباب وعلى جنبها يوضع البصل الجاف المقطوع والفلفل الحاد المشوية والطماطم ومقطوع من شرائح الخل

ملاحظة : ينبغي تفضيل كباب أضانة لفهم شقة زجاجة وإلا يتدلى هاون من الشيش