Адана Кебаб

Adana Kebabı

500 гр.мясного фарша (с жиром)
1 средняя луковица
1 кусочек чёрствого хлеба (мякоть)
1 стол.ложка томатн.пасты
1 чайн.ложка чёрного молот.перца
1 чайн.ложка красн.молот.перца
2 чайн.ложки соли
6 лепёшек для кебаб
Для гарнира :
3 маленьких маринов.огурца
6 зелёных перцев
1 луковица
2 помидора

Лук мелко порезать или измельчить в блендаре.(На тёрке лук лучше не натерать, так как появится луковый сок и фарш получится водянистым).
В глубокую посуду высыпать лук и положить хлебную мякоть.Хорошо помять.
Добавить фарш, томат.пасту, соль, красный и чёрный перец, всё помять в течении мининум 8 минут.
Полученный фарш положить в холодильник на 1 час.
Фарш разделить на 6 ровных частей, смячивая руки, плотно одеть каждую часть на плоский шампур, по всей его длине.
Так же одеть и на другие шампура, далее поджарить на мангале или на электрической жаровне.
Подавать с расчётом одну лепёшку с одним кебабом. С краю тарелки выложить тонко порезанные лук и маринов.огурцы, запечёные зелёный перец и помидоры.

При приготовлении Адана Кебаб используют плоские шампуры, потому что на других фарш не удержится.