



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ADANA KEBABI



500 Gr. yağlı köftelik kıyma
1 Adet orta boy kuru soęan
1 Dilim bayat ekmek içi
1 orba kaşığı salça
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
2 Tatlı kaşığı tuz
6 Adet kebabçı pidesi
Garnitr için;
3 Adet kornişon turşusu
6 Adet sivri biber
1 Adet kuru soęan
2 Adet domates

- # Kuru soğan, çok ince kıyılır, çok ince kıymak mümkün değilse robottan geçirilir. (Rendelenmez, rende soğanın sulanmasına neden olacağı için, kebabın kıvamını cıvık yapar.)
- # Yoęurma kabına kıyılmış soğan konur, üzerine kenarları çıkartılmış bayat ekmek içi eklenir. Ekmek ve soğan iyice yoğrulur.
- # Karışımın zerine kıyma, salça, kırmızı pul biber, karabiber ve tuz eklenir. Bütün malzemeler en az 8 dakika yoğrulur.
- # Elde edilen Adana kebab harcı buzdolabında 1 saat dinlendirilir.
- # Harç 6 eşı parçaya bölünür, her parça yassı şişlere saplanır, el ıslatılarak sıkı sıkı şişin boyutu kadar yerleştilir.
- # Bütün Adana kebablar şişlere bu şekilde geçirildikten sonra, odun mangalında ya da elektrik ızgarasında pişirilir.
- # Bir pideye, bir Adana kebab olmak üzere, servise hazırlanır, kenarlarına, ince kıyılmış kuru soğan, közlenmiş sivri biber ve domates, ince dilimlenmiş turşu konur.

Not: Yassı şiş Adana kebabı kavradığı için tercih edilmelidir. Aksi halde harç şişten aşığı sarkar.