



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Adana Kebap

Adana Kebabi



500 g fetthaltiges Hackfleisch
1 mittelgroße Zwiebel
1 Scheibe Brot vom Vortag
1 EL Tomatenmark
1 Dessertlöffel schw. Pfeffer
1 Dessertlöffel geschrotete Chili
2 Dessertlöffel Salz
6 Kebappidas
Für die Garnitur;
3 eingelegte Gurken
6 Spitzpaprika
1 Zwiebel
2 Tomaten

- # Die Zwiebel fein hacken oder im Zerkleinerer klein hacken (es sollte nicht mit einer Reibe gemacht werden, denn die Zwiebel würde stark Flüssigkeit abgeben und somit die Konsistenz verflüssigen)
- # In eine Rührschüssel die fein gehackte Zwiebel geben, dazu das innere des Brotscheiben vom Vortag geben. Brot und Zwiebel durchkneten.
- # Auf diese Mischung das Hackfleisch, Tomatenmark, geschrotete Chili, Pfeffer und Salz hinzugeben. Die ganzen Zutaten mind. 8 Minuten durchkneten.
- # Diese Adana Kebap Masse im Kühlschrank 1 Stunde lang ruhen lassen.
- # Die Masse in 6 gleichgroße Teile aufteilen, jedes Teil auf flache Spiese stechen und mit der feuchten Hand durch Zusammenpressen über den Spies ausbreiten.
- # Die anderen Adana Kebap auf die gleiche Art und Weise zubereiten und entweder auf dem Holz-Kohle-Grill oder einem Elektrogrill braten.
- # Für jede Pida ein Adana Kebap zum servieren vorbereiten, als Beilage zum Kebap kleingehackte Zwiebel, gegrillte Spitzpaprika und Tomaten sowie in dünne Scheiben geschnittene eingelegte Gurken geben.

Tipp: Flache Spiese sorgen dafür, dass die Kebapmasse gut haften bleibt, ansonsten könnte die Masse abtropfen.