



Kebab d'Adana

Adana Kebabi



500 gr. viande de bœuf haché gras
1 oignon moyen
1 tranche de pain rassis
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café flocons de piment rouge
2 cuillères à café de sel
6 pièces pain de kebab (pide)
Pour la garniture;
3 pièces cornichons
6 piments vert
1 oignon, haché finement
2 tomates

- # Hachez finement les oignons, si vous n'arrivez pas, passez au robot. (Ne râpez pas les oignons car elles vont se mouiller, ce qui va rendre juteux le gout du kebab.
- # Mettez dans un bol a pétrissage, les oignons hachés, rajoutez du l'intérieur du pain rassis. Pétrissez le pain et l'oignon.
- # Rajoutez sur le mélange, la viande haché, la pâte de tomate, du flocon de piment rouge, du poivre noir et du sel. Mélangez tous les ingrédients pendant au moins 8 minutes.
- # Laissez reposer le mélange pendant 1 heure.
- # Séparez le mélange en 6 parties. Installez chaque partie dans les brochettes, mouillez vos main et étalez la viande sur la brochette.
- # Après avoir fait la même chose pour chaque brochette, laissez cuire au barbecue ou four électrique.
- # Préparez pour un pain, un kébab Adana, mettez à ses côtés, l'oignon finement haché, des tomates et des piments grillés et enfin du cornichon.

N-B: Pensez à utiliser des brochettes plates pour que la viande ne glisse pas.