



Kebab di Adana

Adana Kebabi



500 gr. carne macinata oliata
1 cipolla secca
1 fetta intero di pane raffermo
1 cucchiaio di salsa
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino peperoncino rosso
2 cucchiaini di sale
6 pita di kebab
Per il garniture;
3 cetriolini
6 pepe verdi
1 cipolla secca
2 pomodori

- # La cipolla si macina finemente se non c'è la possibilità di macinarsi finemente allora si usa il robot. (non si trattugia la cipolla perche poi esce fuori l'iquidio di cipolla e questo fa cambiarsi il gusto del kebab.)
- # Nella ciotola d'impastire si mettono cipolla macinata e intero del pane raffermo senza i fianchi. Pane raffermo e cipolla si impastano bene.
- # Sopra delle miscela si aggiungono la salsa, peperoncino, pepenero e sale. Tutti gli ingredienti si impastano minimo per 8 minuti.
- # Questo impasto kebab di adana si farsi aspettare per 1 ora nello frigorifero.
- # Questo impasto si divide in 6 pezzi e i pezi divisi si mettono sopra del spiedino. Si inseriscono sopra del spiedino, si stringono con le mani bagnati.
- # Tutte le kebab si prendono così, si cucinano sulla grilla elettrica oppure sulla grilla di legno.
- # Si prepara su ogni pita così ogni kebab si prepara a servirsi, i fianchi si mettono cipolla macinata finemente, pepe italiane e pomodoro arrossiti, e cetriolini fettati finemente.

Nota: Non si decide lo spiedino rotondo perchè non tiene l'impasto del kebab.