



## Адана Кебаб

Adana Kebab



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 блендере.(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 минимум 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.