

Adana Kebabı

Malzeme:

1 kg orta yağlı koyun kıyma

Yeterince tuz

Pul biber

Hazırlanışı:

Kıyma, tuzu ve biberi eklendikten sonra iyice yoğrulur. Kıyma parçaları birbirini tutunca on iki eşit parçaya ayrılır. El ıslatılarak enli kebab şişine yayılır. Mangal üzerinde her iki tarafı da kızarıncaya kadar pişirilir. Pişen kebab pide ekmek arasına konularak servis yapılır. Adana yöresine özel kebab, servise hazırdır.

Afiyet Olsun!

ADANA MUTFAĞI