

Çığırtlak Kebabı (Cartlak Kebabı)

Malzemeler:

750 gr kuzu ciğeri, böbreği, dalağı

1/4 kg gömlek yağı

Yeterince tuz, karabiber, toz biber

Hazırlanışı:

Kuzu ciğeri, dalağı ve böbreği küp şeklinde doğranır. Gömlek yağı zar şeklinde kesilir. Tuz ve baharatlarla karıştırılarak şişlere dizilir. Şişler kömür ızgarasının üzerine konur ve kızarmcaya kadar pişirilir. Daha sonra servis yapılır.

ADANA MUZZAĞI