

Adana Kebap

Toplam 110 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Zor

~570 kcal

Açılış 10/10

Acıklıymale hazırlananmangalda pişirilen klasik Adana kebabıLavaş, közlenmiş domates ve biber ile servis edilir.

Malzemeler

- 100 gr Kuyruk yağı
- 2 yemek kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 4 diş Sarımsak
- 500 gr Kuzu kıyma

Yapılı

1. Kıymakuyruk yağıpul biber, tuz, karabiber, kimyon ve ezilmiş sarımsakların bir kaptaki karıştırın.
2. En az 15 dakika yoğurun. Hamur gibi yapışkan bir kıvamalmalı.
3. Buzdolabında 1 saat dinlendirin.
4. Islak ellerle geniş şişlere sarın.
5. Mangal közünde veya ızgarada ısıtılı çevirerek 15-20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kıymayen az 15 dakika yoğurun, yapışkan hale gelsin. Şişe sararken elinizi ıslaktun.

SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş, közlenmiş domates, biber ve soğan salatasıile servis edin.