

# Adana Kebap

Toplam 50 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~380 kcal

Açılış 18/10

Acıklıymale hazırlanan mangalda pişirilen klasik Adana kebabı Lavaş, közlenmiş domates ve biber ile servis edilir.

## Malzemeler

- 500 gr Dana kıyması (yağlı)
- 100 gr Kuyruk yağı
- 2 yemek kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 4 diş Sarımsak

## Yapılı

1. Kıyma kuyruk yağı pul biber, tuz, karabiber, kimyon ve ezilmiş sarımsakların bir kaptaki karıştırılması.
2. En az 15 dakika yoğurun. Hamur gibi yapışkan bir kıvam almalı.
3. Buzdolabında 1 saat dinlendirin.
4. Islak ellerle geniş şişlere sarın.
5. Mangal közünde veya ızgarada ısıtılarak çevirerek 15-20 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kıyma en az 15 dakika yoğurun, yapışkan hale gelsin. Şişe sararken elinizi ıslak tutun.

### SERVIS ÖNERİSİ

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