ADANA KEBABI

500 Gr. yağlı köftelik kıyma
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Dilim bayat ekmek içi
1 Çorba kaşığı salça
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
2 Tatlı kaşığı tuz
6 Adet kebapçı pidesi
Garnitürü İçin;
3 Adet kornişon turşusu
6 Adet sivri biber
1 Adet kuru soğan
2 Adet domates

Kuru soğan, çok ince kıyılır, çok ince kıymak mümkün değilse robottan geçirilir. (Rendelenmez, rende soğanın sulanmasına neden olacağı için, kebabın kıvamını cıvık yapar.)
Yoğurma kabına kıyılmış soğan konur, üzerine kenarları çıkartılmış bayat ekmek içi eklenir. Ekmek ve soğan iyice yoğrulur.
Karışımın üzerine kıyma, salça, kırmızı pul biber, karabiber ve tuz eklenir. Bütün malzemeler en az 8 dakika yoğrulur.
Elde edilen Adana kebap harcı buzdolabında 1 saat dinlendirilir.
Harç 6 eşit parçaya bölünür, her parça yassı şişlere saplanır, el ıslatılarak sıka sıka şişin boyutu kadar yerleştirilir.
Bütün Adana kebaplar şişlere bu şekilde geçirildikten sonra, odun mangalında ya da elektrik ızgarasında pişirilir.
Bir pideye, bir Adana kebap olmak üzere, servise hazırlanır, kenarlarına, ince kıyılmış kuru soğan, közlenmiş sivri biber ve domates, ince dilimlenmiş turşu konur.

Not: Yassı şiş Adana kebabı kavradığı için tercih edilmelidir. Aksi halde harç şişten aşağı sarkar.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 142 | Adı: Adana Kebabı | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:59