

Evde Adana Kebap

Malzemeler

750 gr kadar az yagli dana kiyma(koyun eti pek tercih etmiyorum)

1 tane rendelenmis kuru sogan

4 dis ezilmis sarimsak

1 tatli kasigi(tepeleme)aci biber salcasi

1 cay kasigi karabiber

1 cay kasigi tuz

10 tane yassi cop sis

Yapilisi

Kebap icin tum malzemeyi karistirip iyice ozlesene kadar yoguruyoruz,daha sonra esit miktarda yaptigimiz kiyma bezelerini sislere takiyoruz.Elimizi ara sira islatip iyice sise yapismasini sagliyoruz ki dagilmasin.bu islemden sonra yaklasik 1 saat buzdolabinda bekletiyoruz kebablarimizi.Dinlenen kebablarimizi yaglanmis tepsiye dizip onceden isitilmis 250c lik firinda ara sira cevirerek pisiriyoruz.