Adana kebap

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Kuzu kıyma
100 g	Kuyruk yağı
5,4 g	Pul biber 1 yemek kaşığı
9,1 g	Tuz ½ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Kıymayı, kuyruk yağını, pul biberi ve tuzu birlikte iyice yoğurun.
2. Karışım toparlanınca 12 eşit parçaya bölün.
3. Elinizi ıslatıp parçaları enli şişlere yerleştirin.
4. Şişleri mangalda iki yüzü de kızarana dek pişirin.
5. Kebabı ekmeğin arasına koyup servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri (2019)
tatname.com/tr/tarif/adana-kebap-megep-turk-mutfagina-ozgu-et-ve-sakatat-yemekleri