

آدانا کباب

سیر و پیاز را رنده می‌کنیم. آنگاه همه مواد را درون ظرفی ریخته کاملا مخلوط کرده و با دست ورز می‌دهیم تا مواد به خوبی به خورد گوشت برود و مایه گوشتی یکنواختی به دست آید.

مواد اولیه:

گوشت گوسفند چرخ شده یک کیلوگرم

پیاز دو عدد

سیر سه حبه

جعفری خرد شده دو قاشق سوپخوری

سماق یک قاشق چایخوری

لفل قرمز نصف قاشق چایخوری

نمک و فلفل سیاه به میزان لازم

طرز تهیه

سیر و پیاز را رنده می‌کنیم. آنگاه همه مواد را درون ظرفی ریخته کاملا مخلوط کرده و با دست ورز می‌دهیم تا مواد به خوبی به خورد گوشت برود و مایه گوشتی یکنواختی به دست آید.

مایه گوشتی را به تعداد سیخ‌ها تقسیم و مثل کباب کوبیده اما کمی کوتاه‌تر و باریک‌تر به سیخ کشیده و کباب می‌کنیم. می‌توانید در کنار کباب، گوجه و فلفل شیرین را نیز کباب کنید. کباب‌ها را لای نان پیتا قرار داده و با پیاز حلقه شده، سماق و سالاد شیرازی یا سس سالسا سرو نمایید. فرصت لذت بردن از نان زیر کباب را هم از دست ندهید.