**Adana Kebabı Nedir?**

Kıyma ile yapılan kebap tüm Türkiye’de ‘**Adana Kebap**’ olarak bilinir. Türkiye’deki et lokantalarında en fazla yapılan ve tüketilen yemekler arasındadır. Ünü Türkiye’yi aşan Adana’ya has bu lezzet yurtdışında da birçok ülkede sevilerek servis edilmektedir. Farklı farklı coğrafyalara yayılan **Adana Kebabının** standartlarını korumak için 2005 yılında Adana Ticaret Odası tarafından coğrafi tescili alınmıştır.**Kebabın** yapılış şeklinin korunması ve yeni ustaların yetişmesi için Ticaret Odası tarafından sertifikalı eğitimler düzenli olarak gerçekleştirilmektedir.

**Adana Kebabı Malzemeleri Nelerdir**

* 1 kg dinlendirilmiş ve sinirlerinden arındırılmış erkek koyun eti
* 300 gr kuyruk yağı
* Tuz
* Kırmızı toz biber
* Kırmızı kök biber

**Adana Kebabı Nasıl Yapılır?**

**Adana kebabı**, dinlendirilmiş ve sinirlerinden arındırılmış erkek koyun eti ve kuyruk yağının elde zırh ile kıyılması sonucunda; tuz, kırmızı toz biber ve ince kıyılmış kırmızı kök biber karışımının yoğurularak hazırlanmasından oluşturulur. Elde edilen kıyma özel kebap şişlerine elle saplanır.

Meşe veya portakal kömürlü, alevsiz, kor ateşli mangala kebap şişleri yerleştirilerek pişirmeye başlanır. Et biraz pembeleşmeye başladığında şişler arada bir çevrilir. Kebabın üzerinde erimeye başlayan yağlar pide ekmeği yardımıyla sıkılarak alınır. Yağlanan ekmekler bıçak yardımıyla bölünerek tabağın içerisine yerleştirilir. Pişmiş kebap da tabağın içerisine eklenerek şişten çekilir. Mangalda ayrı bir şişte pişirilen domates, süs biberi ve yeşilbiber de tabağın kenarına yerleştirilerek; ince kıyılmış sumaklı soğan, yeşillik ve şalgam suyu ile servis yapılır.