


Adana Kepab türkische Fleischspieße

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Blatt Petersilie
- 1 1/2 TL Salz, Pfeffer
- Paprikagewürz
- Geilliflocken
- 1 Esslöffel Popsöl

Hackfleisch in eine Schüssel geben Zwiebeln und Knoblauch fein reiben, Petersilie fein hacken alle Zutaten vermischen.

☞ Mit dem Öl die Hände einreiben und Hack formen etwa so  ca. 2cm dick dann in einer Grillpfanne oder beschichteten Pfanne anbraten.

Super im Sommer: Das Hack an lange Spieße formen und auf dem Grill grillen.