

Ingrediënten voor 5 personen

1 kg rundergehakt 100 g  
lamsgehakt 4 m. grote uien,  
versnipperd 2 teentjes fijngehakte  
knoflook 1tl zout 1tl zwarte peper  
1tl paprikapoeder 1tl chilipoeder  
1el paprikapuree Olie

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Turks  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee

## Adana Kebap (hete Turkse gehaktspies)

Adana Kebap wordt vaak gegeten met gegrilde tomaten en peperoni's tussen een stuk Turks brood. Ook wordt bij adana kebab ook een portie bulgur of rijst geserveerd.

### Hulpmiddelen

Grillpan, spiesjes

### Bereidingswijze

Rundergehakt en lamsgehakt in een grote schaal doen. De uien, knoflook, zout, veel peper, paprikapoeder, chilipoeder, paprikapuree er onder mengen en alles heel goed kneden. In de koelkast minimaal 1 uur laten rusten. De grill voor verwarmen. Het gehakt in balletjes verdelen zodat het gehaktmengsel op een 12-15 cm spies past. Gehaktballetjes om de spies heen draperen. De spiesjes op de licht ingevette grillrooster aan elke kant 5-8 minuten grillen.