



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SİNİ KEBABI (HATAY)

Malzemeler:

750 gr yağsız kıyma
Orta büyüklükte 1 baş soğan
4 diş sarımsak
1 bağ maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 çay kaşığı tuz.
Üzerini süslemek için;
1 domates
1 patates
4 sivri biber.
Sosu için;
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 buçuk su bardağı su.

Hazırlanışı:

Kıyma tepsiye alınır, soğan, maydanoz ve sarımsaklar ince ince kıyılarak kıymaya ilave edilir. Karabiber, biber salçası, domates salçası ve tuz eklenerek kıyma ile birlikte yoğrulur. 5-6 dakika yoğrulduktan sonra tepsiye yayılır. Üzeri domates, patates ve sivri biber dilimleri ile süslenir. Sosu kaynatılır üzerine dökülür. 200 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirilir. Sıcak servis yapılır.