



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ KEBABI

4 Kişilik Gerekli Malzemeler:

Orta yağlı koyun kıyması (400 gram)

Taze soğan (4 adet)

Maydanoz (yarım demet)

Tuz (1 tatlı kaşığı)

Pul biber (1 tatlı kaşığı)

Köfte baharı (1 tatlı kaşığı)

Nane (1 tatlı kaşığı)

Yumurta (1 adet)

Üzeri için:

Sivribiber (2 adet)

Domates (1 adet)

4 adet önceden temizlenmiş ve ayıklanmış taze soğanı çok ince doğrayarak boş bir kabın içine alın. Yarım demet yıkanmış maydanozu ince ince dilimleyerek yine aynı kabın içine alın.

2 adet sivribiberin saplarını kesin, içlerini temizleyin ve ince uzun parçalara bölün. 1 adet domatesin kenarlarını temizleyerek iri iri çeyrek dilimler halinde doğrayın.

Soğanları ve maydanozları koyduğunuz kabın içine 400 gram orta yağlı koyun kıymasını koyun. Üzerine 1 'er tatlı kaşığı tuz, nane, pul biber, köfte baharı koyun. Son olarak 1 adet yumurtayı üzerlerine kırın tüm malzemeyi 1-2 dakika yoğurun. Yoğurduğunuz kıymanın tamamını elinize alın ve 6 eşit parçaya bölerek bir tabağa alın.

Geniş bir fırın kabının dibini sıvıyağ ile yağlayın. 6 eşit parçaya böldüğünüz kıymanın her parçasını elinize alın ve avucunuzun içinde yuvarlayarak yassılaştırın. 1 'er cm kalınlığında ve yuvarlak formda yassılaştırdığınız köfteleri yağladığınız fırın tepsisine dizin. Her parçanın üzerine 1er parça dilimlediğiniz domates ve biberlerden yerleştirin.

Fırın tepsisini bu şekilde önceden 200 derece ısıtılmış fırına vererek yaklaşık 20 dakika boyunca pişirin. Pişen köftenizi fırından çıkartın ve servis tabağına alarak damak tadınıza uygun garnitür veya pilavlarla servis edin.