



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNİ KEBABI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER (köfte için)

1 kg. orta yağlı kıyma
2 diş sarımsak
1 adet küçük kuru soğan
1 bardak su
1 bağ maydanoz
1 çorba kaşığı domates salçası
Karabiber
Tuz
4 adet taze biber
2 yemek kaşığı toz biber
2 adet domates

YAPILIŞI

Maydanoz soğan ve sarımsak ince kıyılır. Toz biber baharat ve tuzla beraber kıymaya karıştırılıp iyice yoğrulur. 50 cm. çapında bir tepsinin içine kenarından 3 cm. yukarıda kalacak şekilde yayılır. Yayılan etin üstüne iri parçalar halinde domates ve biberler eklenip bir bardak suda eritilmiş domates salçası, üzerine boca edilerek 180 oC 'lik fırında 30 dk. pişirilerek servis edilir.