



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ KEBABI

Malzemeler

750 gr kuşbaşı dana ve kuzu eti karışımı
2 adet kırmızı biber
4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
1 tutam maydanoz
4 adet orta boy patates
1 yemek kaşığı tereyağı
3 adet orta boy domates
Az miktar tuz
Az miktar kimyon
Karabiber
Pul biber
Zerdeçal
Kekik

Hazırlanışı

Düz geniş bir tahta üzerinde kuşbaşı etler, çekirdekleri alınmış kırmızı biber, sarımsak ve maydanoz ile bir süre zırhlı olarak iri çekilmiş kıyma hâline getirilir. Kıymaya baharat ve tuz da eklendikten sonra bir süre yoğrularak bazlama kalınlığına getirilir. Düz bir fırın tepsinine basılarak üzerine ince dilim doğranmış patates ve domatesler konulur. Derin bir kaptaki salça az miktar suyla çırpılarak kıymanın üzerinde gezdirilir. Tereyağı da konularak fırına sürülür ve ağır ateşte pişirilir. Yanında pirinç pilavı ile patates ve maydanoz yapraklarıyla süslenerek sıcak servis yapılır.