TEPSİ KEBABI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Patlıcan - 150 gr.
Orta yağlı kıyma et - 120 gr.
Sıvı yağ - 10 gr.
Tuz - 3 gr.
Karabiber - 2 gr.
Domates - 150 gr.
Kırmızı veya yeşil biber - 150 gr.

İçerisine tuz ve karabiber konulan orta yağlı kıyma et iyice yoğrulur. Patlıcanlar 4-5 cm kalınlığında halka halka doğrandıktan sonra, etler kebap eti gibi şekillendirilerek bir patlıcan bir parça et gelecek şeklinde fırın tepsisine dizilir. Yağ ve tuz ilave edilerek 200 derecede pişirilir, ikiye bölünen domatesler ayrı bir tepsinin içerisine dış tarafı yukarıya gelecek şekilde dizilir. Tepsinin kenarlarına kırmızı veya yeşil biber dizildikten sonra üzerine sıvıyağ gezdirilerek aynı biçimde pişirilir. Lavaş ekmeğine dürüm yapılarak, yeşil biber, kuru soğan ve ayran eşliğinde servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:126740 • adı:Tepsi Kebabı (Şanlıurfa) • gönderen:fahriye ersen • indirme tarihi:19.03.2024 - 07:21