TEPSİ KEBABI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

2 kg patlıcan (ince ve uzun boyda)
1 kg orta yağlı kıyma et
1 fincan yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Tepsi kebabı denildiğinde patlıcanla yapılan bu yemek anlaşılır. Kıyma etin içerisine tuz ve karabiber konularak yoğrulur. Yıkanıp baş kısımları kesilmiş patlıcanlar dört-beş cm kalınlığında halka halka doğranır; etler elde kebap eti gibi şekillendirilerek tepsiye bir et/ bir patlıcan olarak dizilir. Tepsi tamamen dolunca üzerine bir fincan kadar yağ ve tuz ilave edilerek 200 derecede 1 saate yakın pişirilir veya fırına yollanır. Ayrı bir tepsiye domatesler ikiye bölünerek ters biçimde dizilir. İki yemek kaşığı yağ ilave edilerek kenarlarına da altı veya yedi adet kırmızı ya da yeşil biber dizilerek pişirilir ya da fırına yollanır. Fırından gelen tepsiler sofraya alınır, açık (lavaş) ekmeğe dürüm yapılarak, kuru soğan, yeşil biber ve ayran eşliğinde yenilir.

© lezzetler.com tarif no:130185 • adı:Tepsi Kebabı (Şanlıurfa) • gönderen:sultan hatun • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:46