



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAMURLU TEPŞİ KEBABI

2 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
2 ADET EKMEK HAMURU
2 ADET HAŞLANMIŞ PATATES
1 TATLI KAŞIĞI KARBONAT
1 SU BARDAĞI SIVIYAĞ
YETERİNCE TUZ
300 GR HİNDİ KIYMASI
4 ADET SOĞAN
8 ADET SIVRI BİBER
2 YEMEK KAŞIĞI SALÇA
YARIM DEMET MAYDANOZ
1 KASE SARIMSAKLI YOĞURT
YETERİNCE KIRMIZI PUL BİBER
2 ADET DOMATES

Haşlanmış patatesleri rendeleyin. Çukur bir kapta ekme hamurları, patates, sıvıyağ, karbonat ve tuz katıp iyice yoğurun. Yağlanmış fırın tepsisine hamuru yayın. Soğanı 4 adet sivri biberi ince kıyın. Margarini kızdırıp kavurun. Kıymayı ekleyip kavrulunca salça ve kıyılmış maydonozu ekleyip ateşten alın. Pul biber katıp karıştırın. Bu harcı hamurun üzerine yayıp 180 derece ısıtılmış fırında kızartın. Domates ve kalan sivri biberi fırında közleyin. Kebabı dilimleyip domates, sivri biber ve sarımsaklı yoğurtla servis yapın.