



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HATAY KAĞIT KEBABI VE TEPŞİ KEBABI ARASINDAKİ FARKLAR

Tepsi kebabı ile kağıt kebabının yapıları aynı ve malzemeleri de aynıdır.

Tepsi kebabında sadece salça koyuluyor ve sulu çıkıyor biraz, kağıt kebabı ise kendi yağında daha kuru oluyor. Çoğunlukta kağıt kebabı daha çok tercih ediliyor. Çünkü kağıt kebabı daha lezzetli, etin kendi lezzetiyle, salça suyu olmadan piştiği için kağıt kebabını daha çok öneriyoruz.

Kağıt kebabı Antakya'nın meşhur bir yemeğidir. Kağıt kebabının Antakya'ya ait olduğu tescillendi. Yani çevre illerden de söylüyoruz kağıt kebabı bizim falan ama bu Antakya'ya ait bir yöresel yemek türüdür ve başka bir yerde bu lezzeti alamazsınız.

EXPO 2021 öncesi Hatay'ın kağıt kebabı tescillendi.

