



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TEPŞİ KEBABI (HATAY)

Hatay Valilięi
Antakya Mutfaęı - Suheyil Budak

MALZEMELER

500 gr. domates
500 gr. kuşbaşı et
2 adet yeşil biber
500 gr. patlıcan
2 adet soğan
1 adet patates
2 orba kaşığı tereyağı
Karabiber
Tuz

YAPILIŞI

Et, suyunu çekinceye kadar pişirilir. Patlıcanlar alacalı olarak soyulur ve kuşbaşı doğranır. Patates, domates, biber ve soğanlar kuşbaşı doğranır. Yaę, karabiber ve tuz eklenerek etle beraber karıştırılır ve fırın tepsisine konulur. Tepsideki malzemelerin yüzeyini örtecek kadar su ilavesi ile 170 oC 'lik fırında, arada bir karıştırılarak 35 dk. pişirilir.