SEBZELİ TEPSİ KEBABI

Refika Birgül

400 gr. Dana Döş
2,5 adet Taze Sarımsak
2-3 dal Taze Nane
10 dal Maydanoz
Yarım adet Kapya Biber
1 çay kaşığı Kimyon
1 çay kaşığı Karabiber
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı Biber Salçası
3 çorba kaşığı Su
Kapya Biber
Yeşil Biber
Kırmızı Soğan
Süs Top Biber
Taze Sarımsak

Kasaptan temizlenmiş hali 400 gram olan orta yağlı döş isteyin ve mümkünse bunu satırla kıydırın. Zira satırla kıyıldığında satırda biriken sinirler ayıklanıyor ve böylece et nispeten sinirsiz, pamuk gibi oluyor. Hem de daha iri kıyım olduğundan dişe gelen ve sulu bir et oluyor. Böylece et kendini daha ön plana çıkarıyor ve lezzeti ağızda daha iyi hissediliyor. İsterseniz eti bütün alarak, keskin bir bıçakla da evde siz de satır kıyması yapmayı deneyebilirsiniz. Eti hazırladıktan sonra içine 2,5 adet taze sarımsağı, uzun, yeşil yapraklarından ayırıp ince ince kıyın ve kıymaya katın. Bu şekilde kıyma hem yemyeşil oluyor hem de çok hafif, belli belirsiz taze bir sarımsak tadı yerleşiyor. Malum, yemeğin tat alma duyusunu beslemesi kadar göze hitap etmesi de önemli. Ardından 2-3 dal taze kekik, 2-3 dal taze nane, 10 dal da maydanozu kıyarak kıymaya ekleyin. Biraz da içinde tatlı bir renk olsun diye yarım kapya biberi ince ince kıyıp ekleyin. Ardından baharat olarak bir çay kaşığı taze çekilmiş karabiber, gerektiği kadar tuz ve bir çay kaşığı kimyonu ekleyin. Artık tüm malzemeleri tatlarının birbirine geçmesi için yoğurmaya başlayabilirsiniz. Burada önemli iki husus da karışımı iyice yoğurmak ve tepsiye yerleştirirken bir taraftan başlayıp öbür tarafa doğru devam etmek. Böylece arada çatlama, patlama ihtimali azalıyor. Yerleştirme işlemini bitirirken son hareket, bıçağın yanıyla kenarları düzeltmek. En az iki-üç tur geçin ki harcınız iyice bir araya gelsin, bağ kursun ve piştiğinde o güzelim yuvarlak halini koruyabilsin.Sosu için bir çorba kaşığı biber salçasını 3 çorba kaşığı suda açıp, sulu bir kıvam haline getirin. Fırına vermeden üzerine bu sosu her tarafına gezdirerek dökün. Kapya biber, yeşil sivri biber, kırmızı soğan, süs top biberleri ve taze sarımsakları da dilediğiniz gibi keserek ya da bütün bırakarak tepsinin kenarlarına dizin. 220 derecede, alt ve üst yanan fırının orta katına yerleştirip 20-25 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:123150 • adı:Sebzeli Tepsi Kebabı • gönderen:necip • indirme tarihi:07.05.2025 - 22:15