TEPSİ KEBABI (ANTAKYA HATAY)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

1 kg. orta yağlı kıyma
400 gr. kuru soğan
4 bağ maydanoz
100 gr. taze biber
2 adet domates
2 adet patates
1 baş sarımsak
1 çay kaşığı yenibahar
Karabiber
Tuz

Maydanozlar ince ince kıyılır. Yarısı karabiber, baharat, dövülmüş sarımsak, kırmızıbiber ve tuz ile birlikte kıymaya karıştırılıp iyice yoğrulur. Diğer tarafta ince doğranmış taze biber ve tuz iyice karıştırılıp bir tepsinin altına açılır. Hazırlanmış kıymadan parçalar koparılıp tepsideki malzemenin üzerine döşenir. Tepsinin tamamı etle kaplandıktan sonra üzerine halka şeklinde kesilmiş patates, domates ve bir bardak suda eritilmiş bir kaşık salça konularak fırında pişirilir.

Not: Antakya mutfağı, seneler boyunca geleneklerin ve yöresel damak lezzetinin zenginliği ile ülkemiz ve tüm dünya mutfakları arasında ayrıcalıklı bir yere ve öneme sahiptir. Türk mutfağı denildiğinde akla ilk gelen yemekler arasında olan kebap Antakya yöresine özgü olarak bu bölgede kendini gösterir. Tepsi Kebabı Arap ve Türk kültürünün bir araya geldiği bir bölgede yapılmakta olduğundan bu iki milletin de izlerini bünyesinde barındırır. Bölgede hemen hemen her kasap dükkanında tepsi kebabı yaptırılabilir ve evde yenilebilir. Ayrıca şehrin lokantalarında da bu yemek yapılmaktadır.

Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 12.04.2015

© lezzetler.com tarif no:105912 • adı:Tepsi Kebabı (Antakya Hatay) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:19.04.2024 - 02:23