



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ KEBABI (HATAY)

Hatay Valliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1 kg kadar az yağlı kıyma
2 adet soğan
2 adet domates
1 bağ maydanoz
1 adet patates
2-3 adet yeşil biber
1 yemek kaşığı domates salçası
5-6 diş sarımsak
Karabiber

Maydanoz çok ince kıyılır. Kıymanın içine tuz, karabiber ve maydanoz eklenerek iyice karıştırılır. Karıştırılan harç tepsiye yaklaşık 1 cm kalınlığında yayılır. Patatesin kabukları soyulur. Kıymanın üzeri dilimlenmiş patates, domates, soğan ve yeşilbiber ile süslenir. Salça yeteri kadar suda eritilir ve tepsinin üzerine dökülür. Yüksek ısıda ..rında suyu çekilinceye kadar pişirilir ve sıcak servis yapılır.

Not: Arzu eden kıymanın içine 2-3 diş sarımsak ekleyebilir.

