



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HATAY TEBSESİ KEBABI

Yarım kg kıyma
3 diş sarımsak
2 adet kırmızı biber
3 yeşil biber
Yarım bağ maydanoz
Pul biber
Karabiber
Tuz
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
4-5 domates
4-5 sivri biber
Yarım su bardağı su
1 tatlı kaşığı salça

Kıyma yoğurma kabına alınır.

Sarımsak, kırmızı ve yeşil biberler doğranır, kıymaya katılır.

Maydanoz kıyılır, harca katılır, üzerine pul biber, karabiber, tuz eklenir, kıyma yağsızsa yarım çay bardağı sıvı yağ eklenir.

Harç iyice karıştırılır.

Uygun büyüklükte bir tepsinin tabanına biraz salça sürülür, üzerine hazırlanan harç yayılır.

Harcın üzerine domates dilimleri, sivri biberler ve yarım su bardağı suda eritilmiş salça gezdirilir.

Önceden ısırlmış 220 derece fırında 30-35 dakika pişirilir.

