TEPSİ KEBABI (HATAY)

1 kg kıyma (arzuya göre dana/kuzu karışık)
1 adet soğan (ince kıyılmış)
1 demet maydanoz (ince kıyılmış)
2 adet sivri biber (ince kıyılmış)
3 diş sarımsak (dövülmüş)
1/2 tatlı kaşığı kimyon
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1/2 tatlı kaşığı pul biber
4 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)
1,5 yemek kaşığı biber salçası
1 su bardağı su (biber salçasını sulandırmak için)
1 adet domates (üzeri için)
1 adet biber (üzeri için)
1 adet kırmızı biber (üzeri için)

Bir kapta veya pişireceğiniz tepside kıyma, soğan, maydanoz, sivri biber, sarımsak, kimyon, tuz, karabiber ve pul biberi karıştırıp iyice yoğurun.
Malzemeler birbirine iyice karışınca, yuvarlak bir fırın tepsisine kıymalı karışımı iyice yayın ve ellerinizle üzerine bastırarak düzleştirin.
Bıçak yardımıyla 8 dilim olacak şekilde dilimleyin.
Eritilmiş tereyağını kebabın üzerine dökün ve fırça yardımıyla her yerine gelecek şekilde yayın.
Biber salçası ile suyu karıştırın ve karışımı üzerine dökün.
Boydan ikiye böldüğünüz biberleri ve dilimlediğiniz domatesleri üzerine güzelce dizdikten sonra 190 derece fırında 40 dakika pişirin ve sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:157568 • adı:Tepsi Kebabı (Hatay) • gönderen:Doctor • indirme tarihi:01.05.2024 - 06:43