



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ KEBABI (HATAY)

500 gram kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet sivri biber
1 diş sarımsak
2 tutam maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kimyon
Tuz

Sosu için:

1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası

Su

Üzeri için:

1 adet domates
2 adet sivri biber

Soğanın kabukları soyun ve ince ince doğrayın.

Maydanoz ve biberleri de ince bir şekilde doğrayın.

Kıymayı bir kaseye alın. Üzerine doğradığınız soğan, biber, maydanoz ve baharatları ekleyin.

Harcınızı güzelce yoğurun.

Kebap harcını fırın tepsisine 1 santimetre kalınlığında yayın.

Üzerinde de ince doğranmış domates ve biberi dizin.

Su ve salçayı da karıştırıp sos haline getirdikten sonra etin üzerine gezdirin.

Kebabınızı fırına verip 180 derecede pişirin.

