



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ KEBABI (HATAY)

Yarım kilo kıyma
2 tane kuru soğan
2 tane sivri biber
1 tane kapa biber
3 tane domates
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı isot
Üzerine;
Domates
Biber
Salçalı Sos İçin;
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı su

Kıymayı derin bir kaba aldıktan sonra içerisine çok ufak doğranmış soğanları, maydanozu, biberi ve soyulup doğranmış domatesi ekleyin. Ardından baharatları da ekledikten sonra iyice yoğurun. Özdeşleşmiş bir kıvama geldikten sonra kullanacağınız tepsiye bir santimetre kalınlığında olacak şekilde bastırın ve yayın. Üzerine dilimlenmiş domates ve biberleri de dizin. Uygun bir karıştırma kabında salçayı suda eritip yemeğimizin en üstüne gezdirin. Son olarak yemeğimizi önceden ısıtılmış 180 derece fırında iyice pişip üzerleri kızarana dek yaklaşık 40 dakika pişirelim. Pişen tepsi kebabı servise hazır.

