



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ KEBABI (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

1 kg. orta yağlı kıyma
4 adet taze biber veya 2 yemek kaşığı toz biber
400 gr. kuru soğan
2 adet domates
4 bağ maydanoz
2 adet patates
2 adet patates
1 baş sarımsak
1 bardak su
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı yenibahar
Karabiber
Tuz

Maydanozlar ince kıyılır. Yarı ile baharat, dövülmüş sarımsak, 1 adet kırmızı biber ve tuzla beraber kıymaya karıştırılıp iyice yoğrulur. Diğer tarafta piyaz şeklinde doğranan soğan ince kıyılmış maydanoz, 3 adet jülyen (eğik) kıyılmış kırmızı biber ve tuzla iyice karıştırılıp harmanlanır. 50 cm. çapında bir tepsinin içine kenarından 3 cm. uzakta kalacak şekilde yayılır. Hazırlanmış kıymadan küçük parçalar alınarak el veya bir naylon parçası üzerine yaymak sureti ile tepsideki malzemenin üzerine serilir. Tepsinin üzeri tamamen etle kaplandıktan sonra üstüne halka olarak kesilmiş patates, domates ve bir bardak suda eritilmiş domates salçası, üzerine boca edilerek 180 C 'lik fırında 30 dk. pişirilerek servis edilir.

[ML® Tepsi Eti için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 26.04.2020