



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ KEBABI (HATAY)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Köfte içi için :

1 kg az yağlı dana kıyması

2 çorba kaşığı acı toz biber

1 çay kaşığı kimyon

Üstü için:

3 adet domates

3 adet patates

5 adet yeşil biber

3 çorba kaşığı domates salçası

100 g tereyağı

Kıyma rendelenmiş soğan , kimyon , tuz ve acı toz biberle (acı sevenler daha fazla koyabilir) yoğrulur. Yoğrulan kıyma yuvarlak tepsi içine konup 1 cm kalınlığında yayılır.

Kıymanın üstüne halkalar şeklinde kesilmiş domates , patates ve sapları , tohumları çıkarılan biberler dizilir.

250 cl (1 su bardağı) suyun içinde salça eritilip kıymanın üzerine dökülür.

Tereyağı küçük parçalara bölünerek kıymanın üzerine konulur.

Daha önceden 200 0C'de ısıtılmış fırında 40- 45 dakikaya yakın pişirilir.

Pilavla servis yapılır.

Not: Köfte tamamen suyunu çekmiş olmalıdır. Köfte üzerine yerleştirilen garnitürlerin şekilleri bozulmamış olmalıdır. Köfte garnitürü pilav, parlak ve diri görünümde olmalı, yapışık lapa gibi olmamalıdır.



Fotoğraf "beyhude sonkan" tarafından gönderildi. 22.12.2018