



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ KEBABI

<https://migros.com.tr>

500 gr. kuşbaşı
2 adet soğan
1 demet maydanoz
4 adet domates
8 adet sivribiber
Bir tutam kimyon
Bir tutam karabiber
Bir tutam kırmızıbiber
1 çorba kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı sıvıyağ

1. Soğanları soyup rendeleyin ve bir kaba alıp kıyma ve doğranmış maydanoz ile karıştırın.
2. Tepsiyeye yaydıktan sonra domatesleri yarım ay doğrayın.
3. Biberleri boylarına göre 2 veya 3'e bölün.
4. Köftenin üstüne dizin; soğan, tuz ve baharatı ekleyip iyice yoğurun.
5. Yuvarlak bir tepsiye alıp elinizle bastırarak yayın.
6. Bir kasede salça, biraz sıvıyağ ve tuzu karıştırıp su ile açın.
7. Kebabın üstüne dökün. Isıtılmış orta ısı fırında yaklaşık 1 saat pişirin. Sonra dilimleyip servis yapın.

