TEPSİ KEBABI

https://www.sabah.com.tr

1 kg dana ve kuzu eti karışık kıyma
1 demet maydanoz
1 diş dövülmüş sarımsak
1 adet kırmızı biber
2 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı salça
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz
Kimyon
Pul biber
Sosu için:
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı su
Üzeri için:
Domates
Sivri biber

Maydanozun yarısını incecik kıyın ve derin bir kaba alın. İçine kıyma, sarımsak, çok ince kıyılmış kırmızı ve sivri biber, tuz, kimyon, karabiber ve pul biberi ekleyin. Tüm malzemeyi iyice yoğurun. Eti yayacağınız tepsinin dibine yapışmaması için salça ve sıvıyağ karışımını sürün. Üzerine yoğurduğunuz etli harcı tepsinin her tarafını kaplayacak şekilde elinizle yayın. Sosu için salçayı suda açın ve etin üzerine gezdirin. Dilimlenmiş domates ve sivri biberle süsledikten sonra önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:140206 • adı:Tepsi Kebabı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:37