



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ KEBABI

<https://www.elele.com.tr>

350 g çiğ köftelik kıyma
4 su bardağı köftelik ince bulgur
2 yemek kaşığı un
1 soğan
2 yemek kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
30 g tereyağı
İç harcı için:
500 g yağlı kıyma
3 soğan
30 g tereyağı
1 su bardağı ceviz içi
Yarım su bardağı Antep fıstığı içi
Tuz
Karabiber
Yenibahar
Üzeri için:
İnce kıyılmış maydanoz

Köftenin dış harcı için çiğ köftelik kıyma, ince bulgur, un, rendelenmiş soğan, kırmızı toz biber, tuz ve karabiberi bir kasede karıştırıp iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun. Köftenin iç harcı için soğanların kabuğunu soyup kıyın. Kıymayı tereyağında hafif soteleyin. Soğanı ekleyip sotelemeye devam edin. Karabiber ve yenibahar ile tatlandırın. Kıymayı ocaktan alıp iri kırılmış ceviz ve Antep fıstığı ekleyin. Harcı ılınmaya bırakın. Köftenin dış harcının yarısını, hafif yağladığınız 30-35 santim çapında bir tepsiye elinizle bastırarak yayın. Üzerine iç harcı ekleyip kaşığınız tersiyle üzerini düzeltin. Kalan bulgurlu harcı da yayarak yine kaşığınız tersiyle düzleştirin, elinizle iyice bastırın. Keskin bir bıçağı soğuk suya batırarak tepsideki kebabı baklava dilimi şeklinde kesin. Tereyağını eritip köftenin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Kebabın yumuşak olması için fırından çıkardıktan sonra üzerine biraz su serpip tepsinin üstünü kapatın. İnce kıyılmış maydanoz ile süsleyerek sıcak servis yapın.



