TEPSİ KEBABI

1 kilo orta yağlı kıyma
4 adet sivri biber
2 adet soğan
6 diş sarımsak
2 adet domates
3 adet patates
2 adet patlıcan
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı margarin
Yeteri kadar tuz karabiber kimyon

İki sivri biberi ince kıyın. Soğanı ve sarımsakları rendeleyin. Yoğurma kabına kıyma, biber, soğan, sarımsak, tuz, karabiber ve kimyon katıp yoğurun. 2 adet domatesi küp şeklinde doğrayın. Kıymaya katıp tekrar yoğurun. Bir fırın kabına eti yayın. Üzerini düzleyin. Patates ve patlıcanları soyun. İnce ince doğrayın. Etin üzerine patlıcanları, patlıcanların üzerine de patatesleri dizin. Biber ve domates dilimleri koyun. Salçayı 1 su bardağı su ile ezip sebzelerin üzerine gezdirin. Margarinleri parçalar halinde üzerine koyup 200 derecedeki ısıtılmış fırında 30 dakika pişirip servise sunun.

ML® Tepsi Eti için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:41421 • adı:Tepsi Kebabı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:17.05.2024 - 16:16