TEPSİ KEBABI

500 gr az yağlı kıyma
1 demet maydanoz
1 adet kuru soğan
2 su bardağı su
1 kaşık salça
4 diş sarımsak
2 adet domates
5 adet sivri biber
Kimyon
Karabiber
Pul biber
Tuz
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Tepsinin içine kıymayı koyup üzerine ince kıyılmış maydanoz, doğranmış soğan ve sarımsak ile sıvı yağ, baharatlar ve tuz ekleyin, iyice yoğurun. Tepsiye yayın, üzerine eritilmiş salça dökün, daha sonra domates ve biberle üzerini süsleyip fırın da 20-25 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

ML® Tepsi Kebabı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9001 • adı:Tepsi Kebabı • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:53