



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ KEBABI (SİNİ)

2 adet orta boy soğan
2 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
Yarım tatlı kaşığı biber salçası
Yarım tatlı kaşığı domates salçası
Yarım kahve fincanı su
3 dilim ekmek içi
2 çorba kaşığı margarin
2 çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon, pulbiber
Üzeri için;
2 adet domates
2 adet yeşil biber

Öncelikle derin bir yoğurma kabına; kıymayı, çok ince yemeklik doğranmış soğanı, (veya rende soğanı suyu sıkılacak) koyun. Üzerine çok ince kıyılmış maydanozları pirinç tanesi doğranmış sarımsağı, salçaları ve suyu koyarak yoğurun.

Tuzu, karabiberi, pulbiber ve kimyonu da ilave ederek tüm malzemeleri sıkıca yoğurun.

Şimdi de fırına dayanaklı orta boy ve kenarları yüksek bir kabı sana kase yağıyla yağlayın.

Hazırladığınız köfte harcını bastırarak kabın altına yayın.Üzerine halka şeklinde incecik dilimlediğimiz domatesleri yerleştirip arada kalan boşluklara da kalem şeklinde doğradığınız sivri biberleri yerleştirin. Yaklaşık 5 dakika önceden ısıtılmış 175 derece alt-üst konuma ayarlı fırında en az 40 dakika pişirip fırından çıkarın. Hafif ılıyınca dilimleyip servise sunun.