



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TEPSİ TAVASI (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

200 gr. yağlı kıyma  
2 orta, 1 büyük boy patates  
5 adet domates  
7-8 adet sivri biber  
2 orta boy soğan  
8-9 diş sarımsak  
1.5 yemek kaşığı salça  
1.5 çay bardağı sıvı yağ  
2 su bardağı su  
pulbiber, karabiber, tuz

Patatesleri soyup yıkayın ve 2-3 cm büyüklüğünde doğrayın (ince olursa kolay pişer)  
Domatesleri yıkayıp küp küp doğrayın. Soğanları soyup yıkadıktan sonra küçük olmayacak şekilde doğrayın.  
Sarımsakları soyup yıkadıktan sonra küp küp doğrayın. Biberleri yıkadıktan sonra 2 cm eninde doğrayın. Geniş bir tepsiye bütün sebzeleri koyun, üzerine kıymasını koyun. Derin bir kaseye salçayı alın ve üzerine sıvı yağı, suyu, tuz, karabiber ve pulbiberini ilva edip tüm malzemeyi karıştırın. Salça tamamen ezildiğinde tepsideki malzemelerin üzerine bu karışımı dökün ve homojen bir karışım olana kadar karıştırın.

---