

# Hatay Tepsi Kağıt Kebabı

Toplam 47 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Hatay kağıt kebabı baharatlı kıyma, domates, biber ve maydanozla ince tepsiye yayılır. Pişirme süresinde pişiren güçlü aromalı bir kebaptır.

## Malzemeler

- 600 gr Dana kıyma
- 2 adet Domates
- 3 adet Yeşil biber
- 1 adet Kıpıya biber
- 1 adet Soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Pul biber

## Yapılışı

1. Sebzeleri ve maydanozu çok ince doğrayın.
2. Kıyma, salça, sebze, tuz ve pul biberi 8 dakika yoğurun.
3. Harcı yağlı kağıt serili tepsiye ince yayın.
4. Üzerine domates ve biber dilimleri yerleştirin.
5. 200°C fırında 22-25 dakika kenarları kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kıymayı tepsiye ince yaymak yağsızlıktan dengeli pişirir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Lavaş, köz soğan ve ayranla fırında servis edilir.