

Hatay Tepsi Kebabı

Toplam 57 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 32 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 18/10

Hatay tepsi kebabı kuzu kıyma biber, soğan, sarımsak, maydanoz ve salça tepsiye yayılarak pişiren lahm-ı sını usulüdür.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu kıyma
- 1 adet Soğan
- 2 adet Kıyıcı biber
- 3 adet Yeşil biber
- 5 diş Sarımsak
- 0.5 demet Maydanoz
- 1.5 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Soğan, biber, sarımsak ve maydanozu çok ince kıyın.
- Kıyma sebzeleri, salça, tuz ve karabiberi 5 dakika yoğurun.
- Harcı yağlanmış yuvarlak tepsiye 1.5 cm kalınlıkta bastırarak yayın.
- Üzerine domates dilimleri ve küçük tereyağı parçalarını yerleştirin.
- Kebabı 200°C fırında 30 dakika kenarları kızarana kadar pişirin.
- Fırından çıkınca 5 dakika dinlendirin, et suyu geri toplansın.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri çok ince kıymak kebabın suyunu tepsi içinde tutar ve kuru kalmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcacık pide, sumaklı soğan ve közlenmiş biberle tepside servis edin.

Alerjenler

Süt

