

Hatay Tepsi Kebabı

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Kolay

~332 kcal

Açılış 8/10

Hatay tepsi kebabı biber ve sarımsakla yoğrulan kıymanın tepsiye bastırılarak pişirildiği yoğun aromalı bir kebaptır.

Malzemeler

- 700 gr Dana kıyma
- 2 adet Kalya biber
- 4 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 adet Limon

Yapılışı

1. Kıyma biber, sarımsak ve tuzu yoğurup tepsiye bastırın.
2. Kebabı 220°C fırında 20 dakika pişirin.
3. Dilimleyip maydanoz ve limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Harcı tepsiye ince bastırarak bırakın yağ salıncaklar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına maydanoz ve limon dilimleri koyarak servis edin.