

# Adana Ev Usulü Tepsi Kebabı

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Kolay

~312 kcal

Açılış 7/10

Adana ev usulü tepsi kebabı kıyma, biber ve domatesle tepsiye yayarak fırında pişiren, Güney mutfağının kalabalık sofralara uygun güçlü bir ana yemeğidir.

## Malzemeler

- 700 gr Kıyma
- 2 adet Kıpça biber
- 2 adet Domates
- 3 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Kıyma sarımsak ve tuzu yoğurun.
2. Harçla sebzeleri tepsiye yerleştirin.
3. Kebabı 200°C fırında 25 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Harç tepsiye eşit incelikte yaymak kebabın her yerinin aynı sürede pişmesini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Lavaşla sıcak servis edin.