

Tepsi Kebabı

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~530 kcal

Açılış 9/10

Hatay usulü tepsi kebabı, kebabın et ve sebzeye ince yayılarak fırında pişirilmesiyle piştiği paylaşımlı yemeklerdir.

Malzemeler

- 700 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 3 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Biber salçası

Yapılışı

1. Kebab harcını yoğurup tepsiye bastırarak yayın.
2. Üzerine sebzeleri dizin.
3. Tepsiyi 220°C fırında 18-22 dakika pişirin.
4. 5 dakika dinlendirin.
5. Servis edin.

PÜF NOKTASI

Kıymayı tepsiye aynı kalınlıkta yayarak kenarlar kurumadan orta kısmatını pişirin.

SERVİS ÖNERİSİ

Lavaş ve köz biberle servis edin.