

# Adıyaman Tepsi Simit Kebabı

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 18/10

Adıyaman tepsi simit kebabı ince bulgurla bağlanan kıymayı tepside pişirerek Güneydoğu mutfağının yoğun aromalı ve kalabalık sofralara uygun bir ana yemek kurar.

## Malzemeler

- 700 gr Kıyma
- 0.5 su bardağı ince bulgur
- 2 adet Kıpıya biber
- 2 adet Domates
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Kıymayı bulguru 8 dakika yoğurun.
- Harç ve sebzeleri tepsiye yerleştirin.
- Kebabı 200°C fırında 25 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Harç tepsiye eşit yaymak her köşenin aynı şekilde pişmesini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Maydanozla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten