

# Hatay Tepsi Kebabı Antakya

Toplam 90 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 18/10

Hatay tepsi kebabı kuzu kıyma, biber, sarımsak, maydanoz ve salçayla yoğurup ince tepside fırınlanan Antakya klasidir.

## Malzemeler

- 800 gr Kuzu kıyma
- 2 adet Kıpıya biber
- 3 adet Yeşil biber
- 1 adet Soğan
- 6 diş Sarımsak
- 0.5 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 adet Domates
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

- Biber, soğan, sarımsak ve maydanozu çok ince doğrayın.
- Kıyma, sebzeler, salça, tuz ve karabiberi 8 dakika yoğurun.
- Harcı yağlanmış tepsiye 1.5 cm kalınlıkta bastırarak yayın.
- Üzerine domates ve biber dilimleri yerleştirin.
- Tepsiyi 200°C fırında 30 dakika pişirin.
- Fırından çıkınca 5 dakika dinlendirip suyunu etin üstüne gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Kıyma tepsiye ince yaymak içinin sulu kalınlıkta pişmesine yardımcı eder.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş, sumaklı soğan ve közlenmiş domatesle servis edin.