

Tepsi Kebabı (Antakya Ev Usulü)

Toplam 75 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Kolay

~312 kcal

Açılış 7/10

Tepsi kebabı (lahm-ı sini, sini kebabı) Hatay-Antakya başta olmak üzere Güneydoğu Anadolu klasikidir. Şanlıurfa varyantı coğrafi işaret 217 numaraya tescillidir (kuzu eti, Birecik patlıcan). Bu ev usulü tarif Antakya stiline yakın olmayı amaçlar: doğranmış soğan, sarımsak, biber, maydanoz ve isotla yoğrulan harç tepsiye yayılır, üzerine domates ve biber dilimleri.

Malzemeler

- 700 gr Kıyma
- 2 adet Kıpıya biber
- 2 adet Domates
- 3 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 büyük Soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Isot biberi
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Soğan çok ince doğrayın, suyunu sıkın. Sarımsak ezin, maydanozu kıyın. Kıpıya biberlerin yarısını doğrayın (yarısını için kalsın).
2. Geniş kapta kıymayı soğan, sarımsak, doğranmış biber, maydanoz, isot, karabiber, kimyon ve tuzu 5 dakika yoğurun; harç hamur haline dönsün.
3. Yağlı tepsiye harç 1 cm kalınlığında yayılır. Üçgen dilim olacak şekilde çizin.
4. Üzerine domates ve kalan kıpıya biber halkaları koyun. Salçaları bardağına alıp su ve zeytinyağı ile çirpili tepsiye gezdirin.
5. Önceden ısıtılmış 200°C fırında 35-40 dakika, üzeri kızarana ve sebzeler yumuşayana kadar pişirin.
6. 5 dakika dinlendirin; çizilen yerlerden dilimleyip lavaş üzerinde servis edin.

PÜF NOKTASI

Tepsi kebabı tescilli yöresi Şanlıurfa (coğrafi işaret 217). En meşhur ev versiyonu Antakya/Hatay stildir; isot ve sarımsak miza, patlıcan Antakya'da kullanılmaz. Şanlıurfa stiline patlıcan dilimleri arasında pişer. Soğan suyunu sıkarak harçta dağılmalarını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak kavaş üzerinde, yanında ayran, közlenmiş biber ve sumaklı soğan piyazıyla servis edin.