

# Tepsi Kebabı

Toplam 95 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 43 dk

6 kişilik

Orta

~530 kcal

Açılış 9/10

Hatay/Antakya tepsi kebabı ince yayıncı kıyma harcın domates ve biberle birlikte fırında pişirildiği paylaşılabilir malzemelerle Güneydoğu sofrasıdır.

## Malzemeler

- 700 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 3 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Isot veya pul biber
- 0.5 tatlı kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Soğanı ince doğrayın; biber ve maydanozu ince kıyın.
2. Geniş kâseye kıyma doğranmış soğan, sarımsak biber, maydanoz, biber salçası, tuz, karabiber, isot ve kimyonu alıp 8 dakika sızdırın.
3. Yağlanmış tepsisine harcın 1.5-2 cm kalınlığında ince yayıncı çakı ile baklava dilimi izleri çizin.
4. Üzerine ince halka domates dilimleri dizin, zeytinyağı gezdirin.
5. 200°C ön ısıtılmış fırında 30-35 dakika kıyma suyu çekilip üst yüzey kızarana kadar pişirin.
6. Fırından 15 dakika dinlendirin; 1 zatakip ederek dilimleyip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kıymayı tepsiye aynı kalınlıkta yayın; kenarlar kurumadan orta ısıda pişirin. İsoyu yoğururken katmak baharatın ete eşit dağılmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Lavaş ve közlenmiş yeşil biber, sumaklı soğan piyazla servis edin.

