



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tepsi Kebabı (Hatay)



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 700 g orta yağlı dana-kuzu karışık kıyma
- 1 kırmızı kapya biber
- 2 yeşil biber
- 1 kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 1/2 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 domates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Ön Hazırlık:

Sebzeleri yıkayıp iyice kurutun; soğan, biber, sarımsak ve maydanozu çok ince kıyın. Fırını 220°C alt-üst ayarında ısıtın ve geniş, kenarı alçak bir metal tepsi hazırlayın.

Servis Önerisi:

Lavaş, sumaklı soğan, közlenmiş biber ve ayranla tepsiden sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Kebap harcını hazırlayın:

- Kıyma, ince kıyılmış sebzeler, maydanoz, biber salçası, tuz, karabiber ve pul biberi geniş kapta birleştirin.
- Harcı gereğinden fazla ezmeden malzemeler eşit dağılına kadar yoğurun; orta yağlı kıyma kebabın fırında kurumamasını sağlar.

2. Tepsiye yayın:



- Harcı hafif yağlanmış tepsiye alın ve ıslatılmış avuçla yaklaşık bir parmak kalınlığında eşit biçimde bastırarak yayın.
- Kenarları ortadan daha kalın bırakmayın; eşit kalınlık kebabın her bölümünün aynı anda pişmesini sağlar.

3. Sebzeleri yerleştirin:

- Domatesleri kalın dilimleyip kebabın üzerine dizin, birkaç biber parçası ve küçük tereyağı parçaları ekleyin.
- Harcı servis porsiyonlarına göre bıçakla hafifçe işaretleyin; bu izler pişen kebabın düzgün ayrılmasını kolaylaştırır.

4. Yüksek ısıda pişirin:

- Tepsiyi sıcak fırının orta rafına yerleştirip et tamamen pişene, kenarlar kızarana ve domatesler yumuşayana kadar pişirin.
- Tepside biriken su fazlaysa son dakikalarda fırın ısını koruyarak üst yüzeyin renk almasını bekleyin; eti kurutacak kadar uzatmayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kebap tepsiden hafifçe çekilmiş, yüzeyi kızarmış ve içi tamamen pişmiş olmalıdır. En kalın yerden kesildiğinde pembe kıyma görünmemeli; tabandaki su yoğun bir tepsi sosuna dönüşmelidir.

>> **İpucu:** Sebzeleri rondoda püre haline getirmeyin; fazla su açığa çıkması harcın fırında haşlanmasına ve dokusunun gevşemesine neden olur.