KİRAZ'IN MUTFAĞI

Tepsi Kebabı (Hatay)

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

Köfte için:

- 500 gr kıyma (dana-kuzu karışık)
- 1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

- 2 adet domates (dilimlenmiş)
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı kapya biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı (ufak parçalar halinde)

Sosu için:

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Köfteyi Hazırlayın:

- Geniş bir kaba kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak, baharatlar, salça ve zeytinyağını ekleyin.
- Harcı iyice yoğurun.

- Hazırladığınız köfte harcını fırın tepsisine eşit şekilde yayın.

2. Sebzeleri Dizerek Şekil Verin:

- Köftenin üzerine dilimlenmiş domates, yeşil biber ve kırmızı kapya biberleri yerleştirin.
- Üzerine küçük tereyağı parçalarını serpiştirin.

3. Sosunu Hazırlayın:

- Bir kasede domates salçasını, suyu ve zeytinyağını karıştırın.
- Hazırladığınız sosu tepsinin üzerine dökün.

4. Fırında Pişirin:

- Önceden ısıtılmış **200°C fırında** yaklaşık **30 dakika** pişirin.
- Üzeri kızarınca fırından çıkarın.

5. Servis Edin:

- Sıcak olarak servis edin.
- Yanında lavaş veya pirinç pilavı ile sunabilirsiniz.

Lezzet İpucu: >>

Etin daha lezzetli olması için bir gece önceden yoğurup buzdolabında dinlendirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı