

Hatay Sini Kebabi

Malzemeler

500 gram kiyma
5-6 dis sarimsak
1 adet sogan
yarim demet maydanoz
2 corba kasigi salca
3 su bardagi sicak su
1 adet patates
3 adet sivri biber,tuz.

Yapilisi

Sogan, sarimsak ve maydanoz cok ince dogranip veya rondodan cekilir. Kiyma ve tuzla iyice iyice yogrulur. Sarimsak yogun oldugundan baska baharat kullanmadim.Isteyen istedigi baharati kullanabilir.

Kiyma tepsiye avuc ici yardimiyla bastirarak yayilir.Kolay yaymak icin suda ezdiginiz salcayla elinizi islatip bastirarak yayın.Patatesi halka halka dograyip kizartin.Biberleri ikiye kesip kizartin.Hepsini kiymanın ustune dizin.Isteyen halka seklinde domateste koyabilir.Salcali suyu ustune dokun.

200 derecede 20-25 dakika pisirin.Suyunu cok cekmesin.Ince oldugu icin cabuk pisiyor.Sicakken servis yapin.