

Kilis Tepsi Kebabi

Malzemeler

1 kilogram yagsiz dana kiyma (2 kez cekilmis olursa daha iyidir)
2 adet orta boy sogan
3 dis sarmisak
2 adet kirmizi biber (salcalik biber)
1 cay bardagi sivi yag
Yarim demek maydanoz
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi kimyon,
1 cay kasigi pul biber (silme)
1 yemek kasigi domates salcasi
1 yemek kasigi biber salcasi
Yeteri kadar tuz
Uzeri icin
2 adet domates
2 adet yesil biber
1 cay bardagi su

Yapilisi

Soganlari soyup, ince dograyin.

Sarimsaklari soyup, havada dovun.

Maydanozlari iyice yikadiktan sonra ince kiyin.

Kirmizi salcalik biberleri yikadiktan sonra ince bir sekilde dograyalim.

Genisce bir kabin icinde kiyma, ince dogranmis sogan, dovulmus sarimsaklari, ince kiyilmis maydanozu, cok ince kiyilmis kirmizi biberleri, baharatlari, salcayi ve 2 kasik sivi yagi ekleyip iyice yogurun.

Bir firin tepsisini yaglayin ve bu karisimi tepsiye koyup, elinizle bastirarak yayin.

Karisim tepsi icinde pizza ekmegi formunu almalidir.

Domatesleri halka seklinde, biberleri uzun dograyip kiymenin uzerine dizin, 1 cay bardagi suyu uzerine dokun ve onceden 200 dereceye isitilmis firinda pisirin.

Pisen kebabi 5-10 dakika dinlendirip, pizza dilimleri seklinde servis yapalim.

Ellerimize saglik.