

Tepsi Kebabi

Malzemeler

Yarım kg. iki kez çekilmiş ortayaglı kiyma

Bir demet maydanoz

1 adet yeşil biber

1 adet küçük boy kuru soğan

1 tatlı kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

Göz kararı tuz

1 çay kaşığı kekik (isteğe göre)

Üzeri için (süsleme için)

1 patates

1 soğan

1 domates

Sosu için

2 yemek kaşığı domates salçası

Yarım çay bardağı sıvı yağ (aycicek)

Yapılışı

Maydanoz, soğan, biber varsa mikserden geçirilir veya çok ince ince doğranır. Kiyma ve baharatlarla karıştırılarak özlesene kadar iyice yoğrulur piserken parçalanmaması için iyice yoğurulmalı. Tepsiye bastırarak yayılır üzerini süslenip sosu ilave edilir. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 40 dakika kadar pisirilir. Afiyet olsun:)