İÇLİ KEBAP

1 kilo orta yağlı kıyma
1 adet iri kuru soğan
4 adet orta boy domates
İç için:
2-3 adet biber
1 su bardağı rendelenmiş kaşar
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Garnitür için:
3 adet patates
3 çorba kaşığı kadar zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Kıyma, rendelenmiş soğan,tuz ve karabiber bir kaba konur 3-4 dakika yoğrulur. Buzdolabına konur 20 dakika dinlendirilir.
Bu arada domatesin kabukları soyulur ufak doğranır. Biberlerin tohumları çıkarılır ince kıyılır.
Dinlenen kıyma streç filmin üzerinde, parmak uçlarıyla dikdörtgen şekide açılır.
Yüzeyine sırasıyla rendelenmiş kaşar, biber, domates konur. Malzemelerin üzerine hafifçe bastırılır.
Streç film yardımıyla rulo yapılır. Ek yeri alta gelecek şekilde yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirilir.
Üzerine biraz zeytinyağı sürülür.
Kebabın kenarlarına kızartmalık doğranmış patates konur. Üzerine tuz serpilir, zeytinyağı gezdirilir.
Kebap önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, Yaklaşık 40 dakika pişirilir.
Fırından çıktıktan 10 dakika sonra parmak kalınlığında dilimlenir.
Patates garnitürüyle beraber servise sunulur.

Not: İçli kebabın üzerine sürülen zeytinyağı çatlamasını engeller.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1407 | Adı: İçli Kebap | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 19:49