TEPSİ ETİ

Yarım kilo az yağlı kıyma
2 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
2 adet domates
1 adet kırmızı biber
2 adet sivri biber
15-20 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın

Kuru soğan, biber, domates ve sarımsak blenderden geçirilir. (Bıçakla da çok ince kıyılabilir.)
Sonra yoğurma kabına aktarılır. Üzerine kıyma, ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, yenibahar ve tarçın eklenir.
Malzemeler eşit dağılana kadar yoğrulur.
Orta büyüklükte fırın kabı yağlanır. Karışım ortasına konur. Parmak uçlerıyla fırın kabının yüzeyine bastırarak yerleştirilir.
Üzerine arzuya göre domates ve biber koyarak süslenir.
Kebap önceden ısıtılmış 210 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.
Kare kare keserek sıcak servis yapılır.

Not: "Tepsi Eti"nin diğer adı "Tepsi Kebabı"dır. Antakya yöresine ait bir tariftir.