كباب تبسي
Tepsi Kebabı

٢ عدد فيل
٦٠٠ غرام
٢ عدد بص
٤ أعداد ف
١ ملعقة
١ ملعقة
نصف ملع
٥.١ ملعقة
١ ملعقة
لفيلومعج

يوضع ٥ ملاعق زيت على القدر, عندما سخن في متوسطة الحرارة يضاف اللحم ويغلق غطاء القدر
وعندما يجذب اللحم مائها يضاف البصل الجاف المقطع الرقيقة و الفلفل المقطوع على طول ٢ سم
عندما يطبخ البصل يوضع المعجون ,الفلفل أحمر ,الفلفل أسود والملح ويخلط ويطبخ ٥ دقائق زيادة ويؤخذ من المحجر
يوضع فيلو المعجونات على الطاولة وينتشر على اللوحة , ويزيت بزيت السائل ٢ ملاعق حساء ويوضع عليها فيلو المجون الثانية ويزيت التبسي ١ ملعقة زيت سائل ويوضع فيلو المعجونات على التبسي
ويوضع عليها اللحم المبردة وينشر
ويوضع على اللحم أطراف فيلو المعجون ويجمع أطراف فيلو المعجن عليها ويزيت أطراف الفيلو المعجن بالزيت السائل
ويعطى على الفرن ١٩٠ درجة ويطبخ حتى تصبح الفيلو المعجون رمادي
عندما خرجت من الفرن يقلب الكباب مثل الكعكة وتقدم للخدمة وهي مقطوع

ملاحظة : يحضر هذا الكباب باللحم الدجاج أو اللحم الهندي أيضا