



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİLİS TAVASI

Nilgün etin

500 gram kıyma
2 adet patates
2 adet sivribiber
3 adet domates
1 adet kırmızı taze biber
1 adet soğan
5 diş sarımsak
½ demet maydanoz
Kimyon
Tuz
Karabiber
Pul biber

Kıyma ve baharatlar yoğurma kabına alınır rondoda çekilen kırmızı taze biber, soğan ve sarımsaklar eklenir ince kıyılmış maydanoz ilave edilip yoğrulur. Bu arada patatesler 1 cm kalınlığında halkalar şeklinde kesilir borcam veya dilediğiniz yuvarlak bir tepsiye önce patatesler dizilir ardından kıyma harcı yayılır. Üzerine domatesler ve biberler yerleştirilir. Önceden ısınmış 180 derece fırında pişirilir.

