



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## KİLİS TAVASI

400 gr. yağsız kıyma  
1 adet soğan  
4 dilim bayat ekmek içi  
3 adet sivri biber  
Yarım demet maydanoz  
1 adet yumurta  
1 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
3 adet patates  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı köfte baharı

Boş bir kabın içine 400 gram yağsız kıymayı koyun. Üzerine 1 çay kaşığı köfte baharı, ince kıyılmış yarım demet maydanoz, 1 çay kaşığı karabiber ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave edin. 1 diş sarımsağı rendeleyerek veya bıçakla ezerek karışıma ilave edin. 4 dilim ufalanmış ekmek içini karışıma ekleyin. 1 adet yumurtayı karışımın üzerine kırın. 1 adet kabuğu önceden soyulmuş soğanı çok ince olmak üzere doğrayın. Soğanları da karışımın içine koyun. 3 adet yıkanmış temizlenmiş sivribiberin kenarlarını kesin ve yine ince ince doğrayıp karışımın üzerine ilave edin. 3 adet kabuğu soyulmuş patatesi önce ortadan ikiye kesin ardından ince ince dilimleyin ve bir kenara ayırın. Bir fırın tepsisinin dibini sıvı yağla iyice yağlayın. Kabın içinde hazırladığınız köfte harcını hamur yoğurur gibi yaklaşık 3-4 dakika iyice yoğurun. Yoğurduğunuz kıymayı kabın içinden alarak yağladığınız fırın tepsisinin içine kare formunda yayarak yerleştirin. Kıymanın kenar kalınlığı yaklaşık 1 cm kadar incelince üzerine önceden hazırladığınız patates dilimlerini aralarında boşluk olmaksızın üst üste gelecek şekilde dizin. Bu şekildi tüm kıymanın üzerini patatesle kaplayın. Fırın tepsisini önceden 180 derece ısıtılmış fırına vererek yaklaşık 25 dakika boyunca yani patatesle ve köfte hamuru kızarıncaya kadar pişirin.

