



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAP TAVA

300 g Yağlı Kuzu Kıyma
3 adet Orta Boy Domates
1 adet Büyük Boy Kuru Soğan
4 diş Sarımsak
5 adet Yeşil Sivri Biber
1 kaşık Biber Salçası
1 kaşık Domates Salçası
2 kaşık margarin
1 çay kaşığı Karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz

Soğanımızı yemeklik doğrayalım. Biberlerimizi ince kıyalım. Domateslerin kabuklarını soyduktan sonra küçük küpler halinde hazırlayalım.

Yağımızı geniş bir tencerede erittikten sonra soğanları ilave edelim. Soğanlarımızı sararınca kadar karıştıralım. Ardından biberlerimizi ekleyelim. 3-4 dakika karıştırdıktan sonra etimizi ekleyerek kavuralım. Kıymamız tane tane olunca içine salçamızı ekleyip tüm malzemeye yedirelim. Önce sarımsaklarımızı ince kıyarak ilave edelim ve 1-2 dakika karıştıralım, ardından domatesleri de ilave ederek iyice yumuşayınca kadar pişirelim. Tuzumuzu ve kimyonumuzu ekleyelim. Son olarak yemeğimizi geçmeyecek kadar su ilave edelim. Tencereimizin ağzını kapatıp 15 dakika kısık ateşte pişirelim.

Pişırmenin ardından üzerine bolca karabiberimizi serpip 5 dakika ağzı kapalı dinlendirdikten sonra servise sunabiliriz.

