



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARAP TAVASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg kıyma
3-4 soğan
1 baş sarımsak
4-5 domates
7-8 yesilbiber
1 yemek kasığı pul biber
1 yemek kasığı biber salçası
Tuz

Bir tepsiye alınan kıymanın üzerine soğanlar, kabukları soyulmuş domatesler, yesilbiberler, sarımsaklar küçük küçük doğranır. Salça, pul biber ve tuz konarak karıştırılır.

Malzemenin üzeri bastırılarak tepsiye düzgün olarak yayılır. Üzeri bir folye ya da yağlı kâğıtla kapatılarak fırına verilir.

Arap tavaasının yanında salata ve ayran bulundurulur.