



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSERİ TAVA

1 kg yağlı koyun eti (küçük kuşbaşı doğranmış)
3 orta boy ince kıyılmış soğan
3 orta boy kabukları soyulmuş, ince doğranmış domates
1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı kekik
Taze çekilmiş karabiber
Tuz

Koyun eti küçük kuşbaşı doğranır.

İnce kıyılmış soğan, domates, tuz, biber eklenir.

Etlerin terbiyelenmesi için ince kıyılmış soğan, domates, tuz, biber elle karıştırılır.

Fırın ısı 130 dereceye getirilir, kiremit alınır biri ters yatırılır, içine etler konur ve düzgünce yayılır.

Üzerine öteki kiremit kapak gibi kapatılır, bir tepsiye yerleştirilir.

Fırına sürerek 1,5 saat pişirilir.

Pişen kebab fırından alınıp üstteki kiremit kaldırılır.

Biraz kuruca olan bu kebabın üzerine ince kıyılmış kekik ve maydanoz serpilerek servis edilir.

