



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIBRIS TAVASI

KKTC'de İmgesel Yemekler  
Doğu Akdeniz Üniversitesi

1,5 kilo patates  
1 kilo kemikli kuzu eti  
Yarım kilo domates  
4 adet soğan  
Yarım kasık kimyon  
Ayçiçeği yağı  
Domates salçası  
Defne kabuğu  
Tuz

İlk olarak patatesler soyularak ise baslanılır. Soyulan patatesler iki parçaya bölünür ve daha kolay pismesi için, ortaları bıçak yardımıyla delinir. Bir tepsiye doğranan patatesler yerleştirilir ve üzerlerine tuz serpistirilir. Sonra kemikli kuzu etleri patateslerin üzerine eklenir. Diğer taraftan soğanla birlikte domatesler doğranır ve az miktarda domates salçası eklenerek karıştırılır. Ardı sıra tepsiye konularak, üstüne yarım kasık kimyon ilave edilir. Bardağın üçte biri kadar ayçiçeği yağı yemeğin üzerine dökülür. Daha sonra güzel koku vermesi için, defneyaprakları tepsiye konulur. Son olarak, hava almadan kendi suyunu pismesi için, alüminyum folyo ile tepsinin üzeri kaplanır ve bir saat on beş dakika fırında pisirilir.

Not: Kıbrıs tavası yemeğinin eskiden çömleklerde pisirildiği bilinmektedir. Bu yemek, mevsimlik bir yemek olmayıp, her mevsim yapılabilir.





---

© lezzetler.com tarif no:106178 • adı:Kıbrıs Tavası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:07.04.2025 - 03:42