



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİLİS TAVA

Sevda Alphan

1 kg orta yağlı kıyma (bir kere çekilmiş)
2 tane soğan
6-7 adet sarımsak
1 demet maydanoz (ince kıyılmış)
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı sıvıyağ
Kırmızı pul biber
Tuz
Kimyon
Karabiber

Soğan ve sarımsakları rendenin iri kısmıyla rendeleyelim. Daha sonra bütün malzemeyi karıştırıp iyice yoğuralım. Fırın tepsisi veya borcama yoğurduğumuz harcı her tarafı eşit olacak şekilde yayıp kenarlarına dörde böldüğümüz domatesleri bastırarak dizelim. 170 derecelik fırında köftemiz iyice kızarana kadar pişirelim. Köftemiz kızardıktan sonra servis tabağına da alabilir veya pişirdiğimiz tepsi veya borcamdan da servis yapabiliriz.

Not: isteğe bağlı dinlendirilebilir veya hemen pişirebiliriz. fakat en az 1 saat dinlendirirsek malzemeler daha çok özleşir tadı lezzetli olur.

