



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİLİS TAVA

Abdullah Gümüšođlu

700 gram kuzu kıyma
8 adet domates (İsteđe göre azaltabilirsiniz)
2 adet kırmızı biber
6 adet yeşil biber
3 adet soğan
Tuz
Karabiber

2 kırmızı biberi 3 yeşil biberi zırhtan geçiriyoruz. Kıymayı koyuyoruz ve tekrar zırhtan geçiriyoruz. Tuzunu ve karabiberini atıp iyice yoğuruyoruz. Yuvarlak tepsiye hazırladığımız harcı koyup yayıyoruz. Soğanları ikiye bölüp tepsiye diziyoruz. Kenarlarına da kalan yeşil biberleri ve domatesleri iri doğrayıp koyuyoruz (Gönderdiđim resimde patates de koydum. İsteğe göre koyabilirsiniz). Taş fırında pişirmeye veriyorsunuz (Çarşıda pişirtme imkanınız yoksa önceden ısıtılmış 210 derecelik fırında pişiriyorsunuz).

