



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KİLİS TAVA

Soğan ve kırmızı biber yıkanarak zırh ile ince olarak kıyılır. Zırhda çekilmiş kıymanın içerisinde tuz, karabiber, soğan, biber konur. Elle özdeşleşene kadar yoğrulur. Orta büyüklükte bir tepsiye ıslak el yardımı ile 1/2 cm kalınlığında yayılır. Tepsinin kenarına 4 parçaya bölünmüş domatesler ve soğan yerleştirilir. Üzerine taze kırmızı veya yeşil biber eklenir. Havuç dilimi olarak 8[?]e kesilir. Pide fırınında 8-10 dakika veya evde 250 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.11.2022