KİLİS TAVA

1 adet sivri yeşil biber
1 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
1 adet kırmızı kapya biber
1 adet domates
500 gram kıyma
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığından az karabiber
2 adet patates

Kıymayı yoğurma kabına alın ve rendelediğiniz sarımsakları ekleyin.
Domates, biber ve soğanları robottan geçirip baharatlarla birlikte kıymaya karıştırın. (Arzu ederseniz içine biraz maydanoz da ekleyebilirsiniz.)
Bir yemek kaşığı kadar sıvı yağ ile kıymayı güzelce yoğurun ve bir kenara alın.
Patatesleri soyup yuvarlak yuvarlak dilimleyin ve tuzlayın.
Cam ya da porselen fırın tepsisinin tabanına patates dilimlerini yerleştirin.
Üzerine kıymayı koyup düzgün bir katman halinde yayın.
Domates dilimleri ve biberle üzerini süsleyin.
Tepsinin üzerini alüminyum folyoyla kaplayıp 200 dereceye ayarladığınız fırında bir müddet pişirin.
Ardından folyoyu çıkarıp etlerin iyice kızarması için tepsiyi bir süre daha fırında tutun.



© lezzetler.com tarif no:144836 • adı:Kilis Tava • gönderen:bahis • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:36