



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİLİS TAVA

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg yağlı koyun kıyma  
2-3 adet taze kırmızı biber  
5-6 adet taze yeşil biber  
1 adet kuru soğan  
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber  
2 adet patates veya patlıcan  
Tuz  
Süslemek için:  
2 adet domates  
2 adet kuru soğan  
2 adet yeşil veya kırmızı biber

Biberler ve kuru soğan zırhla kıyılır.

Ete tuz, toz kırmızı biber, kıyılmış soğan ve taze biberler eklenir.

Özleşinceye kadar tekrar zırhla kıyılır.

Patates veya patlıcan soyulur, 2-3 milimetre inceliğinde yaprak yaprak dilimlenir.

Tepsinin altına aralık bırakmadan tek sıra olarak dilimlenmiş patlıcan veya patates dizilir, sebzenin üzerine et yayılır.

Tepsinin kenarlarına büyüklüğüne göre ikiye veya dörde bölünmüş kuru soğan, domates dizilir.

Tepsideki et 2 tam kesilmeden 2 iz yapılarak sekiz üçgen parçaya bölünür.

Etin üzerine üç parçaya bölünmüş taze biberler yerleştirilir.

Sıcak taş fırında pembe renkte pişirilir, sıcak servis edilir.

