



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİLİS TAVA

500 gram orta yağlı dana kıyma
2 adet patlıcan
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1/2 çay bardağı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı zeytinyağı
5 adet yeşil biber
2 adet kırmızı biber
2 adet domates
1/2 demet maydanoz
2 diş sarımsak

Soğanı yemeklik doğrayın, maydanozu incecik kıyın, sarımsakları ezin, domatesin çekirdekli kısmını atıp sadece eti kısmını minik minik doğrayın. 1 kırmızı biber ve 3 yeşil biberi çok minik parçalar olacak şekilde kesin.

Kıymayı derin bir kaba alarak. Önce sadece baharatları ekleyin ve 5-6 dakika kadar yoğurun.

Doğradığınız tüm sebzeleri ve salçayı ekleyerek 5 dakika daha yoğurun.

Yoğrulmuş kıymayı streçleyip 1 saat kadar buzdolabında dinlendirin.

Fırını 180 derecede ısıtarak.

Patlıcanları soyup, ince ve uzun olarak dilimleyin. Bir tepsinin veya borcamın dip kısmını yağlayarak üzerine uzun şekilde dilimlenmiş patlıcanları sıralayın. Patlıcanların üzerine az şekilde tuz ekleyin.

Dinlenmiş kıymayı patlıcanların üzerine düzgün olarak yayın.

Kıymanın üzerine biber ve domateslerle süsleyin

En son da 1 tatlı kaşığı salça ile 1/2 bardak sıcak suyu yemeğin üzerinde dolaştırın. Isıttığınız fırında 30 dakika kadar pişirin.

