KİLİS TAVA

1 kilogram orta yağlı zırh kıyması
2 adet kuru soğan
3 adet domates
7-8 adet yeşil veya kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı tuz

Soğanlardan birini ve biberleri robot ya da zırh ile incecik kıyın.
Kıyma, tuz ve karabiberi soğan ve biberlerle birleştirip özleşene kadar yoğurun.
Elinizi ıslattıktan sonra kıymalı harcı tepsiye yarım santimetre kalınlığında olacak şekilde yayın.
Domatesleri ve soğanı dörde bölüp tepsinin kenarlarına dizin.
Kalan biberleri de etin üzerine koyun.
Kilis tavayı 8 eşit parçaya bölüp 250 dereceye ayarlanmış fırında pembeleşene kadar pişirin.
Dilerseniz etin altına mevsimine göre patates ya da patlıcan dilimleri de yerleştirebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:148289 • adı:Kilis Tava • gönderen:müjgan kahyaoğlu • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:36