



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİLİS TAVA

<https://www.sabah.com.tr>

1 kg kıyma
4 adet patates
2 adet soğan
2 diş sarımsak
2 adet sivri biber
1 yemek kaşığı domates salçası
½ tatlı kaşığı kırmızı toz biber
½ tatlı kaşığı kekik
½ tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzerini süslemek için:
2 adet domates
2 adet kapa biber
Sosu için:
½ su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı salça

Kırmızı biber ve yeşil biberi ince ince doğrayın. Sarımsağı ezin ve maydanozu incecik kıyın. Soğanı ve domatesleri minik minik, patatesleri ise halka halka(vişi) olacak şekilde doğrayın. Kıymayı derin bir kaseye alın karabiber, kekik, toz biber ve tuzu ekleyerek 5 dakika güzelce yoğurun. Ardından ince doğradığımız soğan, sarımsak ve salçayı da ilave edip 5 dakika daha yoğurun. Geniş bir tepsiyi ıslayın ve en alt kısma patatesleri döşeyin. Patateslerin üzerine kıymayı döşeyin ve tepsiye kuvvetlice baskı uygulayın. 1 tatlı kaşığı salça ve yarım bardak et suyunu eritip etin üzerinde gezdirin. Son olarak da ayrı kapta közlenmiş domates ve biberi kebabın üzerini süslemek için kullanıyoruz. Önceden ısıttığınız 200 derecelik fırında 35-40 dakika pişirin.

Not: Tarifte yağ kullanılmadığı için eti yağlı tercih etmelisiniz. Kullanacağınız et çok yağsız ise, 4 yemek kaşığı eritilmiş yağı etin üzerine sürerek kullanabilirsiniz. Etin üzerini süslemek için kullanacağınız biber ve domatesi ayrı bir tepside közlemeniz kebabı sulandırmadığı gibi etin karamelize olmasını da engellemez.



