



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
5 adet yeşil biber
2 adet kırmızı biber
2 adet domates
1/2 demet maydanoz
2 diş sarımsak
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

1 kırmızı biber ve 3 yeşil biberi çok minik parçalar olacak şekilde kesin. Soğanı yemeklik doğrayın, maydanozu incecik kıyın, sarımsakları ezin, domatesin çekirdekli kısmını atıp sadece eti kısmını minik minik doğrayın. Kıymayı derin bir kaba alın. Önce sadece baharatları ekleyin ve 5-6 dakika kadar yoğurun. Sonra doğradığınız bütün sebzeleri ve salçayı da ekleyin ve 5 dakika kadar daha yoğurun. Yoğrulmuş kıymayı streçleyip 1 saat kadar buzdolabında dinlendirin.

Fırını 180 derecede ısıtın.

Bu arada patlıcanları soyup, ince uzun şekilde dilimleyin. Bir tepsinin veya borcamın dibini yağlayın üzerine dilimlenmiş patlıcanları dizin. Patlıcanların üzerine hafif tuz gezdirin.

Dinlenmiş kıymayı patlıcanların üzerine düzgün bir şekilde yayın.

Kıymanın üzerine biber ve domateslerle süslemeler yapın.

Son olarak da 1 tatlı kaşığı salça ve 1/2 bardak sıcak suyu yemeğin üzerine gezdirip, önceden ısıttığınız fırında 30 dakika pişirin.

