



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİLİS TAVA

- 1 kilogram orta yağlı kıyma
- 2 adet kuru soğan
- 4 sivri biber
- 3 adet domates
- 1 adet kapy biber
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

İlk olarak soğan ve biberleri robottan geçirin.

Kıymayı yoğurma kabına alın. Üzerine biber, soğan, karabiber ve tuzu ilave edip yoğurun.

Daha sonra kıymalı harcınızı orta büyüklükteki bir tepsiye yarım santim kalınlığında olacak şekilde yayın.

Tepsinin kenarında da dörde bölünmüş soğan ve domatesleri yerleştirin. Üzerinde de sivri biber veya kapy biber ekleyin.

Ardından kebabınızı 8 parçaya kesin.

Fırına verip 250 derecede pembeleşene kadar pişirin.

