



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİLİS TAVA

3 kırmızı kopya biberi
1 dal taze sarımsak
4 soğan
1 kilo kuzu zırh kıyması
4 patates
3 domates
3 yeşil biber
Karabiber
Tuz

Kırmızı kopya biberleri, taze sarımsakları, iki soğanı iri doğrayın ve mutfak robotundan geçirin. Ardından bir kaba alıp, üzerine kıymayı, baharatları ve tuzu ekleyip yoğurun. Patateslerin kabuklarını soyup yuvarlak doğrayın. Doğradığınız patatesleri bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine yoğurduğunuz kıymayı düz bir şekilde yayarak yerleştirin. Kıymanın üzerini; yuvarlak doğradığınız kalan soğanlar, iri jülyen doğradığınız yeşil biber ve yuvarlak doğradığınız domateslerle süsleyin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından alıp sıcak servis yapın.

