



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KİLİS TAVA

- 500 gram kuzu kıyma
- 1 adet soğan(ince kıyılmış)
- 2 adet domates (ince kıyılmış, çekirdekleri çıkarılmış)
- 4 adet yeşilbiber (ince kıyılmış)
- 1 adet kapy biber (ince kıyılmış)
- 1 tutam maydanoz (ince kıyılmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 adet patlıcan (şerit halinde doğranmış, tuzlu suda beklemiş)

Kıymayı derin bir kaba alın. Üzerine patlıcan hariç tüm malzemeleri ekleyin.

Kasedeki tüm malzemeler birbirine karışana dek yoğurun.

Yoğrulmuş kıymayı streçleyip 1 saat kadar buzdolabında dinlendirin.

İnce uzun şekilde dilimlediğiniz patlıcanları tuzlu suda bekletin ve ardından kurulaşın. Bir tepsinin veya borcamın dibini yağlayın, üzerine dilimlenmiş patlıcanları dizin. Patlıcanların üzerine hafif tuz gezdirin.

Dinlenmiş kıymayı patlıcanların üzerine düzgün bir şekilde yayın.

Kıymayı üçgen porsiyonlar halinde bıçakla iz verin ve üzerine biber ve domateslerle süslemeler yapın.

Önceden ısıttığınız 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis edin.

