



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİLİS TAVA

500 gram kuzu kıyma
1 adet kapy biberi
2 adet köy biberi
1 adet kuru soğan
5 diş sarımsak
1 tutam maydanoz
30 gram tatlı biber salçası
Karabiber
Kaya tuzu
Kimyon
3 adet patlıcan

Bütün sebzeleri güzelce yıkayıp kurulaın.
Biberleri, soğanı ve sarımsakları küçük küpler halinde doğrayın. Bir tutam maydanozu ince kıymı doğrayın.
Geniş bir kaba aldığınız kıymaya, doğradığınız tüm sebzeleri, salçayı ve baharatları ekleyip güzelce yoğurun.
Yoğurma işlemini gerçekleştirirken 1 kaşık sıvı yağ ekleyebilirsiniz. Patlıcanların kabuklarını soyduktan sonra ince dilimler halinde kesip fırın tepsisine dizin.
Patlıcanları dizdiğiniz tepsinin üzerine kıymayı güzelce yayın, bıçakla üçgen porsiyonlar halinde şekil verin.
Kıymanın üzerini resimdeki gibi domates, biber, sarımsak ve soğanlarla süsleyebilirsiniz.
Tepsiyi önceden ısıtılmış 200 °C fırına koyun. Tüm sebzeler pişene kadar ortalama 30 dakika pişirin. Yuvarlak cam fırın kabı kullanabilirsiniz.
Baharat oranlarını damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 09.05.2023