



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİLİS TAVA

- 500 g kuzu kıyma
- 1 adet soğan, ince kıyılmış
- 2 adet domates, çekirdekleri çıkarılmış ve çok küçük doğranmış
- 4 adet yeşil biber, ince kıyılmış
- 1 adet kıyama 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 paket Bizim Mutfak Köfte Harcı
- Tabanı için;
- 2 adet patlıcan, halka veya şerit halinde doğranmış, tuzlu suda beklemiş
- Büyük patlıcan ise 1 adet yeter
- Süslemesi için:
- 1 adet domates, halka halka dilimlenmiş
- 3 adet yeşil biber, jülyen doğranmış

Kıymayı derin bir kaseye alın. Üzerine Bizim Mutfak Köfte Harcı ile diğer malzemeleri ekleyin. Kasedeki tüm malzemeler birbiriyle özleşene kadar yoğurun. Yoğrulmuş kıymanın üzerine streçleyip 1 saat kadar buzdolabında dinlendirin.

Patlıcanları bıçak sırtı kalınlığında halka biçiminde dilimleyin ve tuzlu su dolu bir kasede yaklaşık 15 dakika bekletin. Bir tepsi veya borcamı yağlayın, patlıcanları kurularak hazırladığınız tepsinin tabanına dizin.

Dinlenmiş kıyma harcını patlıcanların üzerine düzgün bir şekilde bastırarak yayın. Kıymaya üçgen porsiyonlar halinde bıçakla iz verin. Üzerini domates dilimleri ve biberler ile süsleyin. Önceden ısıttığınız 180 derece fırında 30-40 dakika pişirin ve fırından alıp sıcak olarak servis edin.

