



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KİLİS TAVA

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

6 adet patlıcan, kabukları soyulmuş ve ince dilimler halinde kesilmiş  
1 kg kuzu kıyma  
2 adet etli kırmızı biber, kabaca doğranmış  
2 adet köy biber, kabaca doğranmış  
2 adet küçük boy soğan, kabaca doğranmış  
10 diş sarımsak, ince kıyılmış  
½ demet maydanoz, ince kıyılmış  
2 çorba kaşığı tatlı biber salçası  
2 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber

Patlıcanları ince bir tepsiye dizin.

Kıymayı doğranmış tüm sebzeler, salça, tuz ve karabiberle yoğurun.

Tepsinin üzerine kıymayı yayın. Dilerseniz kıymanın üzerini ayrıca domates, biber ve soğanla süsleyin. Önceden 200 °C'de ısıtılmış fırında tüm sebzeler pişene kadar 25-30 dakika pişirin.

