



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİLİS TAVA

1 adet domates
1 adet kapy biber
1 adet yeşil sivri biber
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığından az karabiber
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet patates
Tuz
Yarım kilo kıyma

Kıymayı bir kaba koyun.

Domates, biber, soğanı rondodan geçirin.

Üzerine tuz, karabiber, kimyon, kekik ekleyin.

Bu karışımı kıymaya ilave edin.

Kıymaya 1 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin ve yoğurun.

Patatesi soyun ve halkalar halinde kesin ve tuzlayın.

Pişireceğiniz fırın tepsisini yağlayın.

Patatesleri, tepsiye zemin oluşturacak şekilde yerleştirin.

Üstüne yoğurduğunuz kıymayı yayın.

Havuç dilimi olacak şekilde 8 parça halinde kesin.

Ardından biber ve domates ekleyerek süsleyin ve folyo ile üstünü iyice sarın.

Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 40 dakika ile 1 saat arası kadar 200 derecede pişirin.

Daha sonra üstünün de kızarması için folyoyu çıkartarak pişirin.

Not: Dilerseniz tarife bir adet sarımsak da ekleyebilirsiniz.

