



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİLİS TAVA

İzzet Canözer

1 kg orta yağlı koyun kıyması
Mevsimine göre yerli patlıcan ya da patates, taze canlı kırmızıbiber, yeşilbiber
Belli belirsiz olacak kadar soğan
Toz Kilis kırmızıbiberi
İsteğe bağlı olarak acı yeşilbiber dilimleri
Süsleme amacıyla soğan ve domates dilimleri
Oranı isteğe göre belirlenmiş karabiber, tuz

Taze biberler ve soğan zırhta çekilir, suyu sıkılır. Kıyma ayrıca zırhta çekilir ve eklenir. Tuz, toz kırmızı Kilis biberi ve karabiber de eklenir.

Tüm malzemeler zırhtan getirilir, iyice ufalanıp özleşir.

Patlıcan ya da patates çok ince dilimlenerek yağsız tepsiye döşenir. Üzerine et zırhla, eşit şekilde ve tepsinin kenarları boş bırakılarak yayılır, basılır.

Baklava dilimi gibi kesilir.

Küp kesilmiş soğan ve elma dilimi domatesler dizilir.

En üste acı yeşilbiber dilimleri atılır.

Tava meşe odunu yanan taş fırında, koltukta (ateşin karşısında) hafif ateşte, göz kararı bir zamanda pişer.

Not: Kasap yemeğidir. Her kasabın malzemesi farklı olabilir. İstenirse patlıcan ve patates dizilmeyebilir, yalnızca kıymalı karışım kullanılabilir. Geçmişte (İzzet ustanın çıraklık döneminde) malzemeler siparişle birlikte gelir, kasap yalnızca kıymayı ekleyerek pişirirdi tavayı. Şimdiyse tüm malzemeler kasaptan olmak üzere pişiriliyor. Zırhta çekilen malzemelerin suyu sıkılmazsa kebab, pişerken dağılır, iyi de pişmez. Tepsinin yağsız oluşu, etin yağının yemeğe yeteceğindendir. Etin tepsiye eşit şekilde ve basılarak yayılması homojen pişmeyi sağlamak içindir. Aksi halde ince kalan taraf yanar, kalıtı olan kısım çiğ kalır. Eskiden yapılmayan, şimdilerde uygulanan baklava dilimi kesilmesinin amacı pişerken ısının yemeğin içine iyice ulaşmasını ve servisin kolayca yapılmasını sağlamaktır. Ateş kuvvetli ise 8 dakika, gevşek ise 14 dakikada pişiyor.

