



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİLİS TAVA

<https://www.haberturk.com>

Yarım kilo kadar kuzu kıyma (yoksa dana da kullanabilirsiniz)

1 adet sivri yeşil biber

1 diş sarımsak

1 adet kuru soğan

1 adet kırmızı kapa biber

1 adet domates

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

1 çay kaşığı kekik

1 çay kaşığından az karabiber

2 adet patates (alt tabanına döşemek için)

Kıymanızı derin bir kaba alın. Üzerine sarımsağı rendeleyip kıymaya katın. Bu sırada domates, biber ve soğanları rondodan geçirin, eğer rondonuz yoksa rendeleyebilirsiniz.

Daha sonra kıyma harcına karabiber, tuz, kimyon, kekik ekleyin. Arzuya göre ufak bir tutam maydanozu da ince ince doğrayabilirsiniz.

Tüm bu malzemeleri sıvı yağ ile birlikte iyice yoğurun. Kıyma harcınızı bir kenara alın. Bu aşamada patateslerinizi soyun, soyduktan sonra yuvarlak dilimler halinde kesip tuzlayın.

Bir fırın tepsisi çıkartın ve patatesleri en alta dizin. Sonra üzerine yoğurduğunuz kıymayı yayın. Bıçakla istediğiniz gibi şekil verip domates ve biber ile süsleyin.

Bu aşamada üzerini alüminyum folyo ile iyice sararak kapatın. Daha sonra yemeğinizi önceden ısıtılmış 200 derece fırında bir süre folyoya sarılı şekilde pişirin.

Bir süre pişen kilis tavanızın üzerinden folyoyu çıkartın ve üzeri kızarana kadar biraz daha pişirin. Tamamen pişen yemeğinizi servis edebilirsiniz.

