



KİLİS TAVA

Kilis Valiliği

- 1 kg koyun etinden orta yağlı kıyma
- 150 gr taze biber
- 1 bağ maydanoz
- 2 orta boy soğan
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 adet orta boy patlıcan veya patates
- 3 adet orta boy domates

Soğan, taze biber ve maydanoz ince ince kıyılır. Tuz ve karabiber katılır. Bu karışım etle iyice yoğrulur. Daha sonra zırhla çekilir. Patlıcan veya patates soyulur, ince dilimler halinde dilimlenerek, az tuz atılıp suyu sıkılır. Daha sonra patlıcan veya patatesler tepsiye dizilir. Üzerine yoğrulan kıyma yayılır. Etin üzerine veya etrafına dilimlenmiş domates ve taze biber dizilir. Fırına verilir. Sıcak olarak servis yapılır.

