



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMA TAVA

Ömür Akkor

Yarım kilo yağlı kıyma  
4 yemek kaşığı Komili riviera zeytinyağı  
1 adet taze kırmızı biber  
2 adet yeşil biber  
1 adet domates  
Yarım demet maydanoz  
1 adet kuru soğan  
4 diş sarımsak  
2 adet ince dilimlenmiş patlıcan  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
Karabiber  
Kaya tuzu

Tüm sebzeleri incecik kıyın ve bir karıştırma kabına alın.

Kıymayı, tuzu, karabiberi ve salçaların yarısını kaba ekleyin ve güzelce yoğurun.

Bir fırın tepsisini Komili zeytinyağı ile yağlayıp dilimlenmiş patlıcanları tepsiyeye dizin.

Üzerine kıymayı eşit şekilde yayın.

Kalan salçaları yarım su bardağı suda eritip tepsinin üzerine dökün.

Dilerseniz tepsinin üzerine ilave olarak domates, soğan ve biber dizerek 200 derece fırında 35 dakika pişirip servis edin.

