



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MALATYA ETLİ TAVASI

500 gr yağlı kıyma
bir tutam ince kıyım maydanoz
bire çay kaşığı, pul biber, kekik, tuz
1 adet soğan rendesi
2 adet yumurta
1 çay bardağı galeta unu
50 gr margarin
2 adet domates
2 adet sivri biber

Kıymayı geniş bir kaba alalım. Üzerine maydanoz, pul biber, kekik, tuz, soğan, galeta ve yumurtayı hepsinin üzerine kırıp yoğurmaya başlayalım. Kalınlık olarak 1 parmak kalınlığında olsun. Üzerine domates ve biberleri ilave edip, margarinle yağlanmış kızdırılmış tavada kısık ateşte üstü kapalı veya fırında pişirilebilir.