



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİDYAT TAVA

Kuzu pirzolası 1 kg
Pul biber 1 tatlı kaşığı
Domates 1 kg
Sivri yeşil biber 6 adet
Sarmısak 6 diş
Tuz 2 çay kaşığı

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtın. Pirzoları bir yağsız tavada beher yüzünü ikişer dakika tutun. Sonra yayvan bir tencereye pirzoları dizin. Sarmısakları ayıklayıp diş diş aralarına atın. Yeşil biberleri iri doğrayıp serpiştirin. Domateslerin kabuklarını soyup küp doğrayın ve üzerine serin. Üzerine tuzu ve pul biberi serpip kaynama noktasına harlı ateşte ulaştırdıktan sonra tenceredekilerin hepsini bir Borcam kapaklı tencereye boşaltıp kapağı kapalı olarak fırına verin. Bir saat piştikten sonra aynı kapta sofraya getirin.

