



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİĞDE TAVASI

1 kg koyun kuşbaşı (döş kısmından)
½ kg yeşilbiber
1 kg domates
1-2 baş sarımsak
1 kaşık yağ
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

Toprak ya da bakır fırın tepsisine tabanına yağ sürülür, ince doğranmış yeşilbiber ve domates tepsi tabanına serilir. En üstüne de kuşbaşı doğranmış koyun etleri yerleştirilir. Tuz, karabiber ve kırmızı pul biber ilave edilir. Hiç su koymadan malzeme kendi suyunu çekinceye ve etler kızarmaya başlayınca kadar fırında pişirilir. Etler kızarıncaya tavamız servise hazırdır.

Not: Niğde tavası koyun kaburgasından elde edilen kuşbaşı ile yapılırsa Ve toprak kap kullanılırsa çok daha lezzetli olur.

