



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVA KEBABI

MALZEME

500 gram kıyma
1 kg. ufak boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 su bardağı su
1/2 paket margarin
Yeterince tuz
karabiber

YAPILIŞI

Kuru soğanları kabuklu olarak fırın tepsisine koyup iyice pişirelim.
Margarini eritip içine kıymayı ilave edelim ve kıyma suyunu salıp da çekinceye kadar pişirelim.
Salçalarını ilave edip biraz daha kavurduktan sonra yeterince baharatını ve suyunu katıp 1-2 dakika daha pişirelim.
Pişen soğanları fırından çıkarıp başlarını kopardıktan sonra parmaklarımızla sıkarak, soğanların içlerini çıkaralım.
Kavurduğumuz kıymaya, soğanları ilave edip 1-2 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan indirelim.
