



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

KİLİS TAVA



Yarım kg yağlı kıyma
2 adet patlıcan
1 adet kuru soğan
1 adet kırmızı biber
1 adet domates
2 adet sivri biber
4 diş sarımsak
1  ay kaşığı kırmızı toz biber
1  ay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

- # Patlıcanların kabuklarının tümü soyulur. Cetvel gibi doğranır, tuzlu suda bekletilir.
- # Soğan, biberler, sarımsaklar ve domates çok çok ince kıyılır.
- #  zerine kıyma, tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ilave edilir, 3-4 dakika yoğrulur.
- # Tuzlu suda acısı çıkan patlıcanlar, uygun büyüklükte, yağlanmış fırın kabına dizilir.
- #  zerine kıymalı harçtan parça parça konur.
- # Islatılmış parmak uçlarıyla bastırarak yerleştirilir.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30-35 dakika pişirilir.
- # Kare kare kserek servise sunulur.

Not: Kilis Tava, yörede bütün et ve diğer malzemelerle birlikte zırhla çekilerek hazırlanır.