



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

## Sarımazı Tavası

Sarımazı Tavası



500qr. Qiymə  
1 Ədəd baş soğan  
3 Ədəd kartof  
3 Ədəd pəmidor  
4 Ədəd göy sivri bibər  
2 Çay qaşığı duz  
1 Çay qaşığı qara bibər  
7 Yemək qaşığı duru yağ

- # Qiymə, rəndələnmiş soğan, 1 çay qaşığı duz və qara bibər birlikdə 10 dəqiqə qədər yoğrulur.
- # Qiyməli iç dincəlkən, kartof soyulur 1 sm qalınlığında dairə şəklində doğranır, pəmidorlar da eyni şəkildə doğranır.
- # Soba nimçəyi 7 yemək qaşığı duru yağla yağlanır. Üzərinə əvvəlcə dilimlənmiş kartof, kartofun da üzərinə dilimlənmiş pəmidor bir-bir sıra halında düzülür.
- # Kartoflu və pəmidorlu soba nimçəyinin üzərinə, hazırlanan qiyməli iç yayılır, üzərinə 1 çay qaşığı duz səpilir.
- # Qiyməli için də üzəri də pəmidor və bibər ilə bəzədilir.
- # Əvvəlcədən qızdırılmış 200 dərəcə sobada 40-45 dəqiqə bişirilir.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

**Not:** Sarımazı tavası Antakya bölgəsində sevilən bir yeməkdir.