



## Poêle Kilis

Kilis Tava



½ kg de viande grasse  
2 morceaux d'aubergines  
1 oignon  
1 poivron rouge  
1 tomate  
2 poivrons verts  
4 gousses d'ail  
1 cuillère à café de piment rouge moulu  
1 cuillère à café de poivre noir moulu  
1 cuillère à café de sel

- # Épluchez les aubergines. Coupez comme une règle. Faites attendre dans l'eau salée.
- # Hachez très finement, les oignons, les piments, les ails et les tomates.
- # Rajoutez de la viande haché, du sel, du poivron noir et du poivron rouge moulu. Pétrissez pendant 3-4 minutes.
- # Placez les aubergines attendus dans l'eau salée, dans un plat de cuisson huilé.
- # Placez du mélange de viande haché sur la surface.
- # Placez en pressant avec les bouts de doigts mouillés.
- # Faites cuire au four préchauffé à 200 degrés pendant 30-35 minutes.
- # Servez en coupant carrément.

**N-B;** Dans la région, le Kilis Poêle se prépare avec les autres ingrédients, en tirant sur une armure.