



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SARIMAZI TAVASI



500 gr. kıyma
1 Adet kuru soğan
3 Adet patates
3 Adet domates
4 Adet yeşil sivri biber
2 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
7 Çorba kaşığı sıvıyağ

- # Kıyma, rendelenmiş soğan, 1 tatlı kaşığı tuz ve karabiber birlikte 10 dakika kadar yoğrulur.
- # Kıymalı iç dinlenirken, patates soyulur 1 cm. kalınlığında daire şeklinde doğranır, domatesler de aynı şekilde doğranır.
- # Fırın tepsisi 7 çorba kaşığı yağ ile yağlanır. Üzerine önce dilimlenmiş patates, patatesin de üzerine dilimlenmiş domates 1'er sıra halinde dizilir.
- # Patatesli ve domatesli fırın tepsisinin üzerine, hazırlanan kıymalı iç yayılır, üzerine 1 tatlı kaşığı tuz serpilir.
- # Kıymalı için üzerinde domates ve biberle süslenir.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40 - 45 dakika pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Sarımaı tavası Antakya bölgesinde sevilen bir yemektir.