

Kilis Tava

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Kolay

~318 kcal

Açılış 8/10

Kilis tava, kıyma ve biberin tepside bastırılarak pişirildiği, Kilis mutfağında hem evde hem kasap fırınında yapılabilecek aromalı bir et yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Kıyma
- 2 adet Kıpıya biber
- 3 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 3 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Kırmızı biber
- 1 adet Kuru soğan

Yapılış

1. Kıyma, biberler, domates, sarımsak, tuz ve kırmızı biberi yoğurun.
2. Harcı tepsiye bastırıp üstüne kuru soğan halkaları yerleştirin.
3. Kilis tavayı 200°C fırında 22 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Harcı tepsiye eşit incelikte bastırarak kenarları kurumadan pişmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında sumaklı soğanla sıcak servis edin.