

Kilis Tava

Toplam 75 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 9/10

Kilis tava, patlıcanın üstüne kuzu kıyma domates, biber, soğan, sarımsak ve salça harç yayılarak fırında pişirilir.

Malzemeler

- 500 gr Kuzu kıyma
- 2 adet Patlıcan
- 1 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 4 adet Yeşil biber
- 1 adet Kıpı biber
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

Yapılı

1. Patlıcanları uzun şeritler halinde doğrayıp 20 dakika tuzlu suda bekletin.
2. Soğan, domates, biber ve sarımsağı ince kıyın.
3. Kıyma sebzeler, salça, zeytinyağı tuz ve kimyonu yoğurun.
4. Patlıcanları kurulağı tepsinin tabanına dizin.
5. Kıyma harcı patlıcanların üstüne eşit yayın.
6. Kilis tavayı 200°C fırında 35 dakika pişirin.
7. Tepsiyi 5 dakika dinlendirip dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanı tuzlu suda bekletmek acıyı azaltır ve tepside fazla yağ çekmesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Lavaş, ayran ve çoban salatayla fırında kızartılarak sıcak olarak servis edin.