

Sumaklı Kilis Tava

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

5 kişilik

Kolay

~324 kcal

Açılış 8/10

Sumaklı Kilis tava, kıyma, biber ve sumakla tepside bastırılarak, ekşi dokunuşlu ve fırın kulu bir kebab sunar.

Malzemeler

- 600 gr Dana kıyma
- 2 adet Kırmızı biber
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Sumak
- 1 çay kaşığı Tuz
- 5 adet Lavaş

Yapılışı

1. Biber ve soğan çok ince doğrayarak kıyma, sumak ve tuzla yoğurun.
2. Harci tepsiye bastırarak yayın.
3. 200°C fırında 22 dakika pişirip dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Harci tepsiye ince yaymak kenarları karamelize eder.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında lavash koyarak sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten