Kilis tava

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Kuzu kıyma
200 g	Soğan 1¾ adet
500 g	Patlıcan 7¼ su bardağı
600 g	Domates 5 adet
200 g	Sivri biber
20 g	Karabiber 2¾ yemek kaşığı
20 g	Pul biber 3¾ yemek kaşığı
20 g	Tuz 1 yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Patlıcanı ince doğrayıp bir tepsiye dizin.
2. Soğanın ve biberin çoğunu çok ince doğrayın. Kıyma, karabiber, pul biber ve tuzla birlikte homojen, kıvamlı bir karışım olana kadar elle yoğurun. Tepsinin kenarı için soğandan ve biberden birer parça ayırın.
3. Islak elle kıymalı karışımı patlıcanın üzerine yaklaşık 0,5 cm kalınlıkta yayın. Ayırdığınız soğanı dörde bölün, domatesle sırayla tepsinin kenarına dizin.
4. Kıymayı ortadan kenara doğru 8 eşit dilime kesin. Dilimlerin arasına uzunlamasına ikiye bölünmüş biber koyun.
5. 250 °C fırında pişirin.
   20 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1017 (Kilis Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/kilis-tava