



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

NİĞDE TAVASI



1 kg kuzu kuşbaşı
1 küçük baş sarımsak
5 adet sivri biber
5 adet domates
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

- # Sarımsaklar soyulur, birkaç parçaya kesilir. Domatesin kabuğu soyulur iri dilimlenir. Biberin tohumu çıkarılır iri doğranır.
- # Çukur bir kaba et, domates, biber, sarımsak, yağ ve tuz konur, iyice karıştırılır.
- # Karışım yağlanmış fırın kabına aktarılır. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, 45-50 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Niğde tavasının orijinal tarifinde sıvıyağ yerine kuyruk yağ kullanılır.