



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## ARAP TAVA



350 gr orta yağlı kıyma  
2 adet kuru soğan  
6 adet domates  
5 adet sivri biber  
10 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı biber salçası  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 kahve fincanı sıvıyağ

- # Soğanlar çok ince doğranır, sıvıyağda pembeleştirilir.
- # Kıyma ilave edilir, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Ateşten alınır.
- # Karışım soğurken domatesler kabuklu olarak küp şeklinde doğranır. Biberlerin tohumları çıkarılır, ince doğranır. Sarımsaklar da küçük doğranır.
- # Soğuyan karışıma salça, karabiber, pul biber, tuz, domates, biber ve sarımsak ilave edilir ve karıştırılır.
- # Arap tavası önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15-20 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Bu tarif Suriye'nin Halep bölgesine aittir.