



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

## KİLİS TAVA



Yarım kg yağlı kıyma  
2 adet patlıcan  
1 adet kuru soğan  
1 adet kırmızı biber  
1 adet domates  
2 adet sivri biber  
4 diş sarımsak  
1 çay kaşığı kırmızı toz biber  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz

- # Patlıcanların kabuklarının tümü soyulur. Cetvel gibi doğranır, tuzlu suda bekletilir.
- # Soğan, biberler, sarımsaklar ve domates çok çok ince kıyılır.
- # Üzerine kıyma, tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ilave edilir, 3-4 dakika yoğrulur.
- # Tuzlu suda acısı çıkan patlıcanlar, uygun büyüklükte, yağlanmış fırın kabına dizilir.
- # Üzerine kıymalı harçtan parça parça konur.
- # Islatılmış parmak uçlarıyla bastırarak yerleştirilir.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30-35 dakika pişirilir.
- # Kare kare kserek servise sunulur.

**Not:** Kilis Tava, yörede bütün et ve diğer malzemelerle birlikte zırhla çekilerek hazırlanır.