



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Kilis Tava - Kilis



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 700 g orta yağlı kuzu kıyma
- 3 kırmızı kapy biber
- 2 yeşil biber
- 1 kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- 3 domates
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz

Ön Hazırlık:

Yöresel tarifi karakterini korumak için ölçüleri önceden hazırlayın ve malzemeleri tarifte belirtilen biçimde kesin. Hamur, et ve sos aşamalarını ayrı yürütüp yalnızca belirtilen noktada birleştirin.

Servis Önerisi:

Lavaş, sumaklı soğan ve ayranla tepsiden sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Biber soğan sarımsak ve maydanozu çok ince kıyın.
-

2. Harcı yoğurun:

- Kıyma sebzeler salça ve baharatları eşit dağılana kadar yoğurun.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.



3. Tepsiye yayın:

- Harcı ince ve eşit tabaka halinde tepsiye bastırıp domatesleri dizin.
- Malzemeleri üst üste yığmadan tek kat hâlinde yayın; aralarda sıcak havanın dolaşabileceği küçük boşluklar bırakın.

4. Fırında pişirin:

- Kenarları kızarıp et tamamen pişene kadar yüksek ısıda pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yöresel tariflerde süre kadar görünüm ve doku da önemlidir. Hamurun, etin veya bulgurun tarifte tarif edilen kıvama geldiğini kontrol edip servis öncesinde kısa süre dinlendirin.

>> **İpucu:** Harcı kalın bırakmamak Kilis tavanın eşit kızarmasını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı