

Sumaklı Kilis Tava

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

5 kişilik

Kolay

~324 kcal

Açılış 8/10

Sumaklı Kilis tava, kıymalı biber ve sumakla tepside bastırılarak, ekşi dokunuşlu ve fırın koku bir kebab sunar.

Malzemeler

- 600 gr Dana kıyma
- 2 adet Kırmızı biber
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Sumak
- 1 çay kaşığı Tuz
- 5 adet Lavaş

Yapılış

1. Biber ve soğan çok ince doğrayarak kıyma, sumak ve tuzla yoğurun.
2. Harcı 5 dakika dinlendirin, soğan suyu kıymaya eşit dağıtın.
3. Harcı yağlanmış tepsiye yarım santim kalınlığında bastırarak yayın.
4. 200°C fırında 22 dakika kızarana kadar pişirin.
5. 5 dakika dinlendirip lavaşla sıcak servis edin.
6. Servis öncesi 5 dakika dinlendirin, tabakta su salıncokunu kaymasın.

PÜF NOKTASI

Harcı tepsiye ince yaymak kenarları karamelize eder.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında lavaş koyarak sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten