

Maras Tava

Malzemeler

4 kemer patlican
4,5 kirmizi ve yesil biber
2 buyuk sogan
7,8 tane iri domates
4,5 dis sarimsak
1,5 kg kuzu veya dana eti
1 yemek kasigi aci biber salcasi
1 cay bardagi siviya
Pul biber,
Karabiber,
Tuz

Yapilisi

Tum malzemeleri ufak kupler seklinde dograyin.

Yagi asagidaki islemi yaparken kasik kasik aralara dokun. Etiniz yagliysa azaltabilirsiniz.

Genisce bir tava tepsisinin dibine once etleri yayin. (Benim kuzu etim olmadigi icin tas firinda pisirilip dondurulmus dana etim vardi onu kullandim)

Sirayla sogan,sarimsak,biber,patlican yayip en uste domatesleri yerlestirin.

Bir bardak sicak suda biber salcasini eritin ve yavasca uzerine dokun.

En uste tuz ve baharati ekleyip, ister tas firinda ister evinizdeki firinin yuksekce bir ayarinda 1 saat kadar pisirin.

Not: Pisirirken sikca kontrol edin, suyunu mutlaka cekmesini bekleyin, dilerse niz cikarmadan benim gibi yemegi kasikla karistirabilirsiniz, ama genelde dokunulmuyor.