



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI KUZU TAS KEBABI

1 kg. kuzu kuşbaşı
2 baş soğan
100 gr. Bizim Margarin
3 adet sivri veya dolma biber
2 adet havuç
1 çay bardağı un
1 bağ maydanoz kökü
1 çay bardağı domates salçası
4 adet taze domates
Tuz
5 su bardağı su
1 adet kereviz
4 diş sarımsak
2 adet ayva

- ❑ Tencerenin içine Bizim Margarin ve soğanı koyup, kuvvetli ateşte kızdırın.
- ❑ Eti içine atıp karıştırın. Etler suyunu çekince önce unu ve domates salçasını, birkaç karışım sonra da domatesleri ilave edip, iyice karıştırın.
- ❑ Üzerini kapatacak kadar su koyup kaynamaya bırakın. Üstünde oluşan köpüğü alın.
- ❑ Diğer malzemeyi de koyup, kısık ateşte ½ saat pişirin.
- ❑ Kevgirle etleri çıkarıp, başka bir kaba ayırın.
- ❑ Ayvaları soyup ayıkladıktan sonra parmak gibi doğrayın.
- ❑ Az yağ konulmuş tavanın içinde, ayvaları karıştırarak sote edin. Hazırladığınız etin içine koyup karıştırın.
- ❑ Geride kalan sosu üzerine süzdürün. Lezzetini kontrol edip, servis yapın.

[ML® Tas Kebabı için tıklayın](#)