



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI TAS KEBABI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

500 g kuşbaşı et
3 adet ayva
300 g arpacık soğan
1 ycniek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2,5 bardak pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar

Soğanların kabuklarını soyun. Ayvayı kabuğunu soymadan dilimlere ayırın ve kuşbaşı doğrayın. Bir tepsinin içine et, arpacık soğanı, ayva, domates salçası, biber salçası, tuz, karabiber, domates ve yenibaharı karıştırıp hepsini iyice altüst edin. Bakır bir tası ağzına kadar basarak et karışımı ile doldurun. Kabın büyüklüğü eti tam alacak kadar olmalıdır.

Tası baş aşağı ters çevirerek geniş ve derin bir tencerenin ortasına oturtun. Tasın üzerine kırıdamasını önleyecek şekilde bir taş veya ağırlık koyun. Tencereye taşın hizasına gelecek şekilde su ilâve edip kapağını kapatın ve çok hafif ateşte 2 saat kadar pişirin. Bu süre içinde et pişmiş olacaktır.

Bu arada pirinci kaynar su ve 1 kaşık tuz ile ıslatın ve ılınmaya bırakın. Et pişince pirinci süzüp yıkayın ve tasın etrafındaki suya ekleyin. Su eksilmişse pirincin yüzeyini ancak geçecek kadar suyu tamamlayın. Tereyağını da ekleyerek tencerenin kapağını kapatıp pilavı pişmeye bırakın. Pilav göz göz olup demlenince ortadaki tası alın. Tencereyi geniş bir servis tabağına ters çevirin ve servis yapın.

Not: İsteyen ayva yerine elma kullanabilir, sarımsak dişleri, havuç veya patates katabilir. Tas kebabı artık maalesef geleneksel usulde, yani tencere içine ters çevrilmiş tas içinde pişirilmiyor. Hatta tas kebabına ismini veren bu yöntem neredeyse unutuldu. Oysa adı üstünde tas kebabı, tadını tasın içinde kısık ateşte pişmekten alır. Gaziantep'te farklı olarak ayvalı da yapılan bu tas kebabı ise mutlaka denemeye değer bir lezzet.