



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVALI TAS KEBABI (GAZİANTEP)

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

500 g kuşbaşı koyun eti  
250 g Arpacık soğanı  
2 adet patates  
2 adet ayva  
Pirinç (konulan suya göre ölçülendirilir.)  
2 çorba kaşığı domates salçası  
2 çorba kaşığı biber salçası  
100 g sadeyağ  
Karabiber  
Tuz

Arpacık soğan büyüklüğünde doğranmış ayva , patates , kuşbaşı et ve soğanlar , tuz , karabiber ve salçaların ilavesiyle biraz karıştırılıp harmanlanır.

Bütün harc bir leğencenin (yüksek kenarlı fırın tepsisi ) ortasına konur ve üzerini örtecek bir tasla kapatılır.Üzerine bir ağırlık konur ve tasın yarısını kaplayacak kadar su eklenir.Yavaş ateşte pişirilir. Tasın içindekilerin piştiği anlaşınca önceden haşlanmış pirinç tasın kenarına dizilir.

Pilav pişip kıvama gelince leğencede su kalmaz. Ateşten indirilip üzerindeki tas alınıp sadeyağ verilip sıcak servis edilir.

Not: Ayvalı tas kebapta et ve diğer gereçlerin pişmişlikleri aynı olmalı ağız içinde dağılmalıdır. Servis tabağında pilavın ortasına et konularak yapılır. Servis tabağına konulan ayvalı tas kebabının yanında ayrı servis tabağına maydanoz ve roka konarak servisi yapılır.