TAS KEBABI

750 gram koyun eti (az yağlı)
6 adet patates
2 adet soğan
2 adet havuç
2 adet domates
1 kaşık salça
2 adet sivri biber
Yarım bardak ayçiçek yağı
4 diş sarımsak
Tuz

Etleri kuşbaşı doğrayıp tencereye koyun. Kendi suyunu çekene kadar yağda kavurun. Soğanları soyup iri iri doğrayın. 10 dakika da soğanlarla kavurun. Domatesleri soyup iri iri doğrayın, biberleri de doğrayıp kattıktan sonra 10 dakika daha kavurun. Salçayı katıp biraz sıcak su koyun ve ağzını kapatın. 1 saat hafif ateşte pişirin. Patatesleri de kare doğrayıp haşlayın. Ve etin yanında verin.

© lezzetler.com tarif no:24802 • adı:Tas Kebabı • gönderen:teoman • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:55