



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.az)

TAS KEBABI

1 kg. kuzu eti
2 adet büyük domates
2 adet büyük baş soğan
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet sivri biber
Tuz
Karabiber

Soğanlar yemeklik doğranır. Tencerede eritilen yağda pembeleştirilir, içine etler ve sarımsaklar atılır. Hepsi birlikte kavrulur, içine doğranmış domatesler atılır ve suyunu çekinceye kadar kavurma işlemi devam eder. Üzerine su ilavesi ve biberler atılarak etlerin iyice pişmesi sağlanır. Etler tamamen pişince içine karabiberi ve tuzu ilave edilir, içindeki biberler çıkartılır. Tas kebabı patates püresi ile servis yapılır.