



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

1 kg koyun eti
60 gr margarin (3 çorba kaşığı)
250 gr soğan (3 orta boyda)
250 gr domates (2 orta boyda) domates yoksa 1/2 kahve fincanı domates salçası
2,5 bardak su
1/2 çorba kaşığı tuz

Bir tencereye ölçölere göre margarin konarak kızdırılır. Yağ kızınca tencereye, kuşbaşı doğranmış koyun eti konarak etler nar gibi kızartılır. Etler delikli bir kepçe ile alınarak, bir tabağa konur. Tencerede kalan yağa çok küçük doğranmış soğanlar katılarak sararıncaya kadar kavrulur. Bu iş sona erince, kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçücük doğranmış domatesler (domates yoksa, tuzsuz domates salçası) ve tuzla, tabaktaki kavrulmuş kuşbaşı eteler, 2 - 3 sefer de ılık su ilâve edilerek, tencerenin kapağı kapatılır ve 2 saat pişirilidikten sonra ateşten indirilir.