



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAS KEBABI

500 gram dana kuşbaşı
2 kuru soğan
1 çay kaşığı biber
1 kahve fincanı domates suyu
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı kekik
2 çay kaşığı nane

Kuşbaşı etler iyice yıkanır. İnce ince doğranan soğanlar tuz, nane ve kekikle karıştırılır. Bu karışım etlere ilave edilerek iyice karıştırılır. Etler terbiye olması için 3 saat kadar bekletilir. Uygun bir tencereye etler ve domates suyu ilave edilir. Etlerin üzerini örtecek kadar su ekledikten sonra orta ateşte pişirilir. Etler pişime ateşten alınır ve yanında patates püresi ve pilav ile birlikte sıcak olarak servis yapılır.

[ML® Ramazan Kebabı için tıklayın](#)

[ML® Ramazan Kebabı Videosu](#)