



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MİFTAHİ TAS KEBABI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuzu eti - 200 gr.
Kuyruk - 50 gr.
Arpacık soğanı - 80 gr.
Tuz - 3 gr.
Karabiber - 2 gr.
Salatası için:
Maydanoz - 20 gr.
Kuru soğan - 100 gr.
Nar pekmezi - 10 cl.

Kuzu fitil eti arpacık soğanı tuz ve karabiberle karıştırılıp özel tasına doldurulur. Tasın en üstü ince ama enine dilimlenmiş kuyrukyağı ile kapatılır. Tasın içerisindeki malzemeye birlikte sahana ters çevrilir. Su ilave edilerek 3 saat kısık ateşte pişirilir. Pişirirken ayrı bir kabın içerisinde su konup pişerken hareket etmemesi tasın üzerine için konur. Yemeğin pişmesi için ilave su gerekirse bu sudan eklenir.

Ayrı bir tarafta 2-3 tane büyük kuru soğan doğranır. Tuzla ovulup acısı çıksın diye suda bırakılır. Bir müddet dinlendikten sonra soğan suyundan arındırılarak yıkanır içerisinde maydanoz doğranır. Tuz ve nar ekşisi koyup sulandırılarak bostana kıvamına getirilir. Servisten önce tasın etrafına konur hafif ılınması sağlanır. Tas açıldıktan sonra etrafta salatası, ortada yemek kalacak şekilde servis edilir.

