TAS KEBABI

500 gr kuşbaşı et
1 patates
3 adet soğan
2 adet domates veya salça
2 adet havuç
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
2 kaşık tereyağı
2 kaşık yağ
Kimyon, kekik
Tuz

Sarımsakların kabuklan soyulup, dövülür
Ete dövülmüş sarımsak, tuz, kırmızıbiber, karabiber, kimyon, kekik katılarak iyice kanştuılır. 4-5 saat bu şekilde bekletilir (bir gece evvelinden bekletilirse daha lezzetli olur) ve ardından etin saldığı su dikkatlice süzdürülür.
Bir kenarda soğanın kabuklan soyulup, kıyılır.
Havuçlar çok küçük karelere bölünür.
Patatesin kabukları soyulup, küçük küp şeklinde doğranır ve 2 su bardağı sıcak su ilave edilerek ateşte pişmeye bırakılır.
Bir tencereye baharatta beklemiş kuşbaşı et, doğranmış soğan ve havuç katılarak çok kısık ateşte kendi suyuyla pişirilir.
Etler iyice yumuşayınca ateşten alınır.
Ayrı bir yerde ayıklanmış pirince sıcak su ve tuz ilave edilip, 15 dakika kadar bekletilip suyu süzülür.
Bir tencereye tereyağı konup kızdırılır. Pirinç, su ve tuz ilave edilip, harlı ateşte kaynatılır. Kaynayınca çok kısık ateşe alınıp pişirilir.
Çukur bir kaba pişen tas kebabı yerleştirilip, bir tepsi veya servis kabının ortasına gelecek şekilde ters döndürülür. Kâse tepsiden alınmadan etrafına düzgün şekilde pilav yaydırılır. Daha sonra dikkatlice ortasından kâse kaldırıp sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:25043 • adı:Tas Kebabı • gönderen:ERBAP • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:20