TAS KEBABI

900 gram koyun eti
60 gram margarin (3 çorba kaşığı)
250 gram soğan (3 orta)
2 1/2 bardak su
250 gram domates (2 orta) ya da 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
Tuz

Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı margarin koyarak, kızdırman, yağ kızınca buna kuşbaşı kesilmiş 900 gram koyun eti ilâve ederek, etlerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar kızartmak, sonra etleri bir delikli kepçe ile tabağa aldıktan sonra, tenceredeki yağa imkân oranında küçük kesilmiş 2 büyük baş soğan katarak, soğanlar az sarımsı bir hal alıncaya kadar kavurmalıdır.
Soğanlar pembemsi bir renk alınca; tencereye kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük kesilmiş 2 orta domates ya da yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, yarım çorba kaşığı tuz ve bir tabağa almış olduğumuz kuşbaşı etlerle iki üç defa olmak üzere 2 ya da iki buçuk bardak kadar dasıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 2 saat pişirmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34021 • adı:Tas Kebabı • gönderen:diva • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:32