



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI TAS KEBABI (GAZİANTEP)

Gaziantep Büyükşehir Belediyesi

Malzeme 5 – 6 Kişilik

600 gr yağsız kuşbaşı et

2 adet orta boy ayva

400 gr patates

250 gr havuç

250 gr iri arpacık soğan ve bir diş sarımsak

1 adet ekşi elma

2 su bardağı pirinç

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

3 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı

2 yemek kaşığı zeytinyağı (pilav için)

tuz ve karabiber

Yapılışı:

Ayvalar, patatesler, havuçlar ve elma temizlenip, iri kuşbaşı şeklinde doğranır. Üzeri kaplanacak şekilde suya konulur. İri arpacık soğanlar da doğramadan temizlenir. Uygun bir tepsi içinde biber ve domates salçası, bir çay bardağı su yardımı ile yumuşatılır. Üzerine sebzeler, tuz ve karabiber ilave edilip iyice karıştırılır. Derin olmayan tas veya kulpsuz tencereye yerleştirilir. Yüzü, (pişerken etin yanmaması için !) alüminyum folyo ile kapatılır. Daha geniş, yayvan, derin, tabanı düz ve etrafında pilavın pişmesi için boşluk kalacak büyüklükteki tencereye, tas içine koyduğumuz malzemelerin yüzü tencereye gelecek şekilde yerleştirilir. Tasın üzerine, pişerken buharla hareket etmemesi için ağırlık koyup 5 bardak su ilave edilir. Önce harlı daha sonra hafif ateşte 2 saate yakın pişirilir. Pişme esnasında kullanılan su tasın içine çekilir. O nedenle suyu kalmadı sanılıp, su ilave edilmemelidir ! Son olarak tasın kenarından etin kontrol edilip, piştiğinden emin olduktan sonra, ocağın altını kapatılır. Bu esnada, pişme sırasında tasın içine çekilen suda kalan kısım kendini tekrar tencereye bırakır. Pişirelecek pilava göre mevcut su kontrol edilerek, eksikse sıcak su ve tuz ilavesi yapılır. Haşlanıp hafif yağda kavrulmuş pirinç, tencere ile tas arasına yerleştirilir. Kısık ateşte tencerenin kapağı kapatılarak pilav pişirilir. Pilav piştikten sonra tas dik olarak alınır, sade yağ kızdırılarak yemeğin üzerine gezdirilir. Karabiber ilavesi ile aynı tencerede servise sunulabilir.

Not: Daha kolay bir yöntem olarak; tas kebabı piştikten sonra içindeki su başka bir tencereye alınır, suyu ayarlanıp pilav ayrı pişirilir, tas kebabının etrafına yerleştirilerek servise sunulur. Yanında ayran, yeşil salata, tere, turp ve turşu ikram edilebilir.