



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BEĞENDİLİ TAS KEBABI

1,5 kilo kuzu ya da dana kuşbaşı
3 adet soğan
1 adet kabuk tarçın
2 çorba kaşığı kuru üzüm
1 çorba kaşığı tane karabiber
Tuz
Kekik, kırmızıbiber
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet domates
Beğendi için:
3 adet közlenmiş patlıcan
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
50 gram kaşar peyniri

Öncelikle eti yıkayıp kızgın bir tencerede mühürleme işlemi yapın. Yani her tarafını rengi dönünceye kadar kızartın. Daha sonra içine irice doğranmış soğanları, üzümü, tarçını ve baharatları atın. Üzerini geçecek kadar sıcak su koyup kapağını kapatıp pişmeye bırakın. Yaklaşık 1 saat boyunca kısık ateşte pişirin. Etləri iyice pişince isteyen salçalı sosunu yapar isteyen haşlanmış sebzenin yanında ikram eder. Ama salçalı sos klasiktir. Bunun için de tereyağını tencerenin içine ekleyip eritin ve üzerine salçayı, rendelenmiş domatesi ekleyip 5 dakika daha pişirin. Etlere de 10 dakika pişirin. Beğendi hazırlamak için önce yağı eritip unu ekleyip kavurun. Üzerine sütü ekleyip sos kıvamına getirin. İçine közlenmiş, ezilmiş patlıcanları ekleyip karıştırın. Peyniri de ekleyip servis tabağına alıp üzerine tas kebabını yerleştirin.