



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOSTANALI TAS KEBABI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg yağsız kuzu eti
2 adet iri soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
½ su bardağı sadeyağ
Karışık baharat
1 kahve fincanı nar pekmezi
½ demet yeşil soğan
1 demet maydanoz
Tuz

Büyük bir tavaya, et yıkanıp kuşbaşı doğranarak konulur. Soğanlar temizlenip başları kesilir ve kabukları soyulup iri iri doğranarak etin üzerine ilave edilir. Et ve soğanın üzerine salça, tuz ve baharat dökülüp harmanlanarak büyük bir tasın içine alınır, karıştırılıp tavaya ters kapatılır. Yağ ve az su ilave edilerek çok kısık bir ateşin üzerinde, suyu bittiğinde tamamlanacak şekilde üç-dört saat pişirilir. Pişince ateşten alınıp, ayıklanmış ve kıyılmış yeşil soğan, maydanoz, tuz ve nar pekmezi karıştırılmak suretiyle tasın etrafına dökülür. Şekli bozulmadan tepsiyle sofraya alındıktan sonra tas kaldırılıp servis yapılır, beyaz pilavla yenilir.

