



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TASKEBABI

Dana etinden yarı yağlı ve kemiksiz bir parçayı ceviz büyüklüğünde doğrayınız. Yıkayıp, süzünüz. Tuz, Baharat ve çentilmemiş soğanla karıştırınız. Üç saat bırakınız. Sonra bir kuşhaneye (küçük bir tencere) koyunuz, bir bardak su ilâve ederek ateşe sürünüz. Kaynarken suyu çekildikçe, kaynamış ve süzölmüş domates suyunu etsuyu ile karıştırıp sıcak sıcak sınavınız. Arada kuşhaneyi sallayınız ve pişinceye kadar suyu az kalmasına dikkat ediniz, piştikten sonra yanına patates garnitürü koyunuz.
