



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PİLAVLI TAS KEBABI

750 gram kadar, orta yağlı kuzu veya koyun eti alınıp, yine küçük kuşbaşılar halinde doğranır. Orta boy 1 soğan iyice çentilir. 1 domatesin kabuğu ve çekirdekleri çıkarılıp etin üzerine doğranır. Sonra hepsi birden elle iyice sıkılarak karıştırılır. İstenirse biraz da kekik ekilir. Münasip büyüklükte yuvarlak bir tepsi alınır. Etler, ısıya dayanıklı bir madeni veya porselen kâseye konularak, bu tepsinin ortasına başaşağı yerleştirilir. 750 gram veya üç subardağı pirinç ayıklanıp, yıkandıktan sonra tepsinin ortasındaki et kabının etrafına yayılarak konur. Pilavın suyu, birden biraz fazlaca, yani 3 su bardağından biraz fazlasıyla tepsiye dökülür, tepsi hafif ateş-de 1-1.5 saatde pişirilir. Tepsideki pilav suyunu iyice çekmeden, kapağı açılarak, 1 kaşık tereyağı konur, tekrar pişmeye sonra da ateşden alınarak tavlanmaya bırakılır. En son etin üstündeki kap alınır.
