



KOLAY TAS KEBABI

500 gr kuşbaşı et
2 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
1-2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Kuşbaşı etleri az yağda suyunu salıp tekrar çekene kadar pişirin. Etler iyice pişip yumuşadıktan sonra soğanları ekleyip biraz daha yağ koyarak kavurun. Soğanların da piştiğine emin olduktan sonra salçayı ekleyip biraz daha karıştırın. En son olarak etlerin biraz üzerini geçecek kadar su koyup kısık ateşte 15-20 dakika pişirin. Yanında patates kızartması, pilav ya da püre ile servis yapabilirsiniz.

