



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY TAS KEBABI

Yağlı koyun etini doğrayınız. 350 gram et için, 2 soğan hesabıyla soğan çentiniz. Tuz, Baharat serpip ovunuz, sonra çorba tasına dökünüz. Çukurca bir sahana taşı başaşağı kapayınız, orta ateşe oturtunuz. Et pişerken salıverdiği suyu çekince sahanın kenarından bir kepçe sıcak su koyunuz. Bu suyu da çekerse yarım kepçe daha koyup, 2 saat sonra ateşten indiriniz ve servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:53109 • adı:Kolay Tas Kebabı • gönderen:bahşış • indirme tarihi:09.04.2025 - 20:10