



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI TAS KEBAP

MALZEMELER

1 kg kuşbaşı dana eti
80 gr tereyağı (veya mısırözü yağı)
1.5 kg taze krema
2 çorba kaşığı un
tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI

Küçük parçalar halinde kesilmiş kuşbaşı eti, tereyağıyla birlikte tencereye koyup orta hararettteki ateşe yerleştirin. Tuz ve karabiberi ilave edip, sık sık kaşırarak pişirin. 10-15 dakika sonra, az suyla karıştırdığınız unu ete katın. Bir süre daha unla pişirdikten sonra kremayı ilave edin. İyice kaştırdıktan sonra kısık ateşte pişineye bırakın. Piştikten sonra servis tabağına koyup, üzerini ince kıyılmış maydanoz veya ince kıyılmış sarımsakla süsleyip yanında haşlanmış patatesle servis yapabilirsiniz.