



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİFTAHI TAS KEBABI (ŞANLIURFA)

1 kg kuzu eti  
300 gr arpacık soğan  
1 çorba kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay bardağı su  
250 gr kuyruk yağı  
10-12 sap yeşil soğan  
1 demet maydanoz  
1 kahve fincanı nar pekmezi

Kuzu eti kuşbaşı doğranıp yıkanır. Soğanın iki ucu kesilir, soyulur. Et, tuz, karabiber ve soğanla beraber hepsinin sığabilecekleri büyüklükte bir tase (bu yemeğin özel tası vardır) konulur. Bir çay bardağı kadar su ilave edilir. Tasın üzeri kuyrukla kapatılır. Tas, içindekilerle birlikte yine bu yemek için özel olan tavasına ters çevrilir. Ayrıca yeşil soğanla maydanoz ince ince kıyılarak ayrı bir kabin içinde, ters çevrili tasın üzerine konulur. Böylece kısık ateşte 3,5-4 saat pişirilir. Ateşten indirdikten sonra soğan ve maydanoz karışımının üzerine nar pekmezi dökülür. Solmuş olan soğan maydanoz karışımı tasın etrafını saracak şekilde tavaya serilir.

Not: Yanında piring pilavıyla servis yapılır.