



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİFTAHI TAS KEBABI (ŞANLIURFA)

2,5 kg Toklu eti (6-12 ay arası erkek kuzu eti)
1,5 kg'a yakın ceviz büyüklüğünde kuru soğan
2 çay kaşığı karabiber
Tuz

Salatası için:

2 demet maydanoz

1 kg büyük boy kuru soğan

1 çay bardağı nar pekmezi

Garnitürü için:

1 kg pirinç

1 çay bardağı Urfa sadeyağı

1 çay kaşığı tuz

Tas kebabının tası içerisine kuşbaşı doğranmış toklu eti konur.

Küçük boy soğanlar üstündeki kuru kabuklar alınarak başı ve ucu kesilir.

Bütün olarak tuz, karabiber, soğan, et ovuşturulur ve tas kebabının tası içerisine doldurulur, tasın üzerine pişecek özel tenceresi kapatılarak ters çevrilir.

Tasın üzerine bir ağırlık indirilir tencereye beş bardak su ilave edilerek en az üç saat kısık ateşte pişirmeye bırakılır.

Tasın etrafındaki su tas içerisine çekilince sıcak su ilave edilir.

Salatası: Kuru soğanlar saçak şeklinde doğranır, tuzla ovularak yumuşatılır, tuzu yıkanır ve maydanozlar doğranır, nar ekşisi ile harmanlanır. Pişmiş olan tas kebabı tenceresinin etrafına dökülür. Evin ileri gelenleri tarafından sofrada tas tencereden kaldırılır ve servis yapılır.

Garnitürü: Normal, bilinen türden sadeyağlı, beyaz pilav yapılır.