



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRELİ TAS KEBABI

500 gr kuşbaşı et (kuzu)
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet büyük boy soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
Tuz, taze çekilmiş karabiber
1 dal taze kekik
3-4 su bardağı sıcak su
Patates püresi için:
1 kg patates
1 çay kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
1 çorba kaşığı tereyağı
3-4 çorba kaşığı süt
1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Tas kebabı yapacağınız tencereyi ısıtın. Tereyağını ve eti ekleyin. Birkaç dakika karıştırarak kavurun. İnce ince kıyılmış soğanı ekleyin. Kavurmaya devam edin. En son 2-3 çorba kaşığı sıcak su ile inceltilmiş salçayı ilave edin. Tuzu, taze çekilmiş karabiberi ve yaprak yaprak ayrılmış taze kekiği ekleyin. Etleri tencerenin ortasında öbek olacak şekilde toparlayın. Isıya dayanıklı çukur bir tası etleri içine hapsedecek şekilde kapatın. Tencerenin kenarından 1,5 su bardağı sıcak su ekleyin. Orta ateşte 10 dakika pişirdikten sonra ateşi kısın. Etler suyunu çekince kontrollü olarak 1-2 bardak daha sıcak su ilave edin. Etleri yarım saat daha pişirin. Patates püresi için kabuğunu soyduğunuz patatesleri iri küpler halinde doğrayıp tencereye aktarın. Üzerini örtecek kadar su ve Pakmaya Şekerli Vanilin ilave edin. Haşlamaya bırakın. Patatesler haşlanınca suyunu süzün, sıcak sütü, tereyağını, kaşar peynirini ekleyin. Püre halinde ezin. Patates püreniz hazır. Etleri patates püresi ile birlikte sıcak sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:121294 • adı:Patates Pürelı Tas Kebabı • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:22.05.2024 - 18:13