



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ TAS KEBABI (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Köftesi için:

4 adet patates

Dana butundan 500 gr. yağsız et

3 adet kuru kırmızı biber

Sosu için:

3 Su bardağı su

2 çorba kaşığı domates salçası

Patatesler küp küp kesilir.

Dana butununun but kısmından güveçlik et kesilir. (Biz 500 gr. kullandık kişi sayısına göre arttırabilirsiniz).

3 su bardağı suya salça eklenir çırpılır.

Salça sos, et ve patateslerle bir tencerede birlikte karıştırılır.

Üzerine 3 adet kuru kırmızı biber kesilir.

İstedığınız miktarda tuz ve karabiber ekilir.

1 çay bardağı zeytinyağı ilave edilir.

Hepsi karıştırılır ve tepsinin üzerine tepeleme dökülür.

Üzerine bir tas yerleştirilir.

2,5 su bardağı kaynar su tepsie taşı çevreleyecek şekilde dökülür.

Tepsinin altı yakılır.

Kaynayan su alttan da ateşi aldıkça; bir tasın içine girer bir tepsie yani tasın dışına çıkar.

Bu şekilde tasın içindeki yemeğimiz suyu içe alıp dışarı vererek pişmeye devam eder.

Yemeğimiz pişerken tepsideki suyun kaynadığını ve tasın belli bir süre içinde kaldıktan sonra tekrar dışarı çıktığını göreceksiniz.

Pişen etin üzerinden tas çekilir. Artık yemeğimiz tepsinin üzerinde tepeleme olarak durmaktadır.

Bir yemek kaşığı ile tepsideki yemeğimiz suyuyla (Piştiği için fazla su kalmaz zaten) beraber tabaklara servis edilir.

Not: Yemeği pişirdiğiniz tepsie metal ve boyasız bir tepsie olmalı. Biz bu yemeği yaparken metal yoğurt tepsisi kullandık. Yemeği pişirirken tepsinin altından ateş vereceğiniz için süslü bir tepsieyi hırpalamamakta fayda var. Çeşme mutfağında pul biber yerine kurutulmuş kırmızı süs biber veya toz kırmızı biber kullanılır.



