



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ TAS KEBABI

500 gram kuşbaşı et
2 adet domates
1 adet soğan
3 adet sivri biber
3-4 adet patates
1 yemek kaşığı salça
2 diş sarımsak
2 su bardağı sıcak su
Kırmızı pul biber, karabiber, tuz, sıvı yağ
Patatesleri kızartmak için:
Sıvıyağ

Öncelikle etleri kuşbaşı olarak doğrayın. 4 yemek kaşığı sıvı yağ ile birlikte düdüklü tencerede su koymadan havası çıktıktan sonra 15 pişirin.

Etler suyunu bırakıp çekene kadar pişmiş olacak. Diğer tarafta soğanı ve biberleri yemeklik doğrayıp sıvı yağda kavurun, ardından sarımsak ve domatesleri de ekleyip iyice kavurun. Sarımsak sevmeyenler kullanmayabilir. Salçasını ilave edin baharatları ve tuzunu da ilave ederek sıcak su ekleyin. Kaynayan salçalı suyun içine pişen etleri ekleyip 10 dakika daha bu şekilde pişirin. Suyu yemek tercihinize göre ayarlayabilirsiniz.

Patatesleri küp küp doğrayıp kızartın. Servis tabağına pişmiş sulu etten koyup üzerine kızartılmış patates koyup karıştırarak servis yapın. Dileyenler üzerine reyhanla süsleyebilir. Afiyet olsun...

Not: İsteyenler bezelye de ekleyebilir.

