



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAVLI TAS KEBABI

1 kilo koyun eti
750 gr. pirinç
4 çorba kaşığı sade yağ
2 baş soğan
3 domates ya da 1 çorba kaşığı domates salçası
3 bardak su
Tuz

Tas kebabını 900 gram kuşbaşı koyun eti kullanarak hazırlayıp bir kaptan muhafaza edilmelidir. 750 gram pirincin taşlarını iyice ayıklamalı, üstüne 8 bardak sıcak su dökmeli, su soğuyuncaya kadar beklemeli, sonra bu suyu döküp duru su ile yıkamalı ve iyice süzmeli.

Bu pirinci bir tencereye konup kavurmalı.

Tas kebabı bir kâse içinde konup çukurca bir tepsinin tam ortasına ters kapatılmalı ve hafif ateşte iyice piştikten sonra kâsenin etrafına konulmalı.

Pirince iki misli kadar su, et suyu tercih edilir.

Pirinçler iyice piştikten sonra ortadaki kâse kaldırılıp servis yapılmalı.

[ML® Pürelî Tas Kebabı için tıklayın](#)