



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI TAS KEBAP

Malzemeler

- 1 kg kuşbaşı dana eti (sotelik ya da tas kebablık)
- 1/2 su bardağı zeytinyağı ya da 50 gr tereyağı
- 15-20 adet arpacık soğan ya da 2 adet orta boy kuru soğan
- 10 diş sarımsak
- 1 adet portakalın kabuğunun rendesi
- 2 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 su bardağı portakal suyu
- 10 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tarçın, yenibahar
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Hazırlanışı

Sotelik ya da tas kebablık et, normal kuşbaşı etin yarısı büyüklüğünde olur. Sotelik eti orta boy bir tencereye aktarıp üzerine zeytinyağını (tereyağı da kullanabilirsiniz) koyup orta ısı ateşin üzerine oturtun. Tahta bir kaşıkla sık sık karıştırarak etlerin rengi kahverengiye dönünceye kadar, 7-8 dakika kavurun.

Üzerine arpacık soğanları ya da yarım ay şeklinde doğradığınız kuru soğanları ekleyip soyulmuş sarımsakları katın. Rendelenmiş portakal kabuğunu ilave edin. Karıştırarak 5 dakika daha kavurduktan sonra tuz ve karabiberi serpin.

Üzerine, yaklaşık 10 su bardağı sıcak suyu ve portakal suyunu aktarıp orta ısı ateşte, tencerenin kapağı kapalı vaziyette, etler iyice yumuşayınca kadar pişirin.

Tarçın, yenibahar, kırmızı pul biberi ilave edip yemeği etler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alıp ve özellikle pilavla birlikte sıcak sıcak servise sunun.