



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK TAS KEBABI

500 gr dana gerdan eti, ufak kuşbaşı doğranmış
500 gr dana antrikot, ufak kuşbaşı doğranmış
50 gr İçim Tereyağı
2 diş sarımsak, soyulmuş
50 ml üzüm sirkesi
Tuz, karabiber

Etleri bir tutam tuz ve karabiberle tatlandırın. Sarımsak ve İçim Tereyağı'nı geniş bir tencerede (tercihen dökme demir) kısık ateşte pişirmeye başlayın. Etleri ilave edin. Tencerenin kapağını kapayın. Etleri yaklaşık 2.5 saat boyunca, her 15 dakikada bir tahta kaşıkla karıştırarak pişirin. Pişmelerine yakın ısıyı yükseltin. Ateşi yükseltip tencereye bir su bardağı sirke ilave edin. Birkaç dakika karıştırarak yüksek ateşte pişirmeye devam edin. Daha sonra yeniden altını kısıp kapağını kapatarak 20 dakika kadar bekleyin. Kebabı pilav ve lavaş ekmeklerle servis edin.

