



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK TAS KEBABI

Malzemeler:

500 gr kuşbaşı et

2 adet soğan

1 yemek kaşığı YONCA Domates Salçası

1 kahve fincanı YONCA Mısır Yağı

Kuz

Karabiber

Hazırlanış:

Öncelikle Kuşbaşı etleri az YONCA mısır yağında suyunu salıp tekrar çekene kadar pişirin. Etler iyice pişip yumuşadıktan sonra soğanları ekleyip biraz daha YONCA Mısır yağı koyarak kavurun. Soğanların da piştiğine emin olduktan sonra YONCA salçayı ekleyip biraz daha karıştırın. Son olarak etlerin üzerini biraz geçecek kadar su koyup kısık ateşte 15-20 dk. pişirin. Patates kızartması, pilav ya da püre ile servis yapın.
