



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ TAS KEBABI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

Püresi için:

1/2 kilo patates,
50 gram margarin yağı,
50 gram rendelenmiş kaşar peyniri,
1 fiske cevzi bevva,
yeteri kadar tuz.

Taskebabi için:

700 gram süt danası eti,
50 gram margarin yağı,
küçük bir kutu iç bezelyesi konservesi,
6 körpe havuç,
1 baş soğan,
1 sap kereviz,
1-2 defne yaprağı,
2 baş karanfil,
1 çorba kaşığı domates salçası,
1 kaşık un,
1 kaşık dömiğlas,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
50 gram füme pançeta,
4 çorba kaşığı zeytinyağı.

Yapımı: Tuzlu kaynar suda haşlanmış ve kabuğu soyulduktan sonra ezilerek püre durumuna getirilmiş patatesle margarin yağı, cevz-i bevva, tuz ve rendelenmiş kaşar peynirinden yararlanarak bir patates püresi hazırlamalı. Havuçların üzerlerini kazıyıp iyice yıkamalı ve beşini yuvarlak küçük dilimlere doğramalı. Altıncı havucu, soğan ve kereviz yaprağıyla birlikte kıyarcasına ince doğramalı. Füme pançetayı makineden geçirerek kıymalı. Süt danası etini kuşbaşı denilen biçimde küçük parçalara doğramalı.

Bir kuşaneyi 4 kaşık zeytinyağıyla ateşe oturtmalı. Kalıbı iyice yağa buladıktan sonra kalan yağı zeytinyağının içine atmalı. Yağ karışımı ısınınca pançetayla kıyılmış sebzeleri içine atmalı. Tahta kaşıkla karıştırarak bunları kavurmalı. Sebzeler kavrulunca una bulanmış et parçalarını bunların arasına atmalı. Karıştırarak kavurmaya devam etmeli. Etlar de nar gibi kızarıncaya bir parça ılık suda eritilmiş domates salçasıyla dömiğlas'ı katmalı. Defne yaprağıyla karanfilleri, yuvarlak dilimlere doğranmış havucu, tuz ve karabiberi kattıktan sonra birkaç kaşık sıcak su dökmeli ve kuşanenin kapağını örtüp eti üç saat kadar çok hafif bir ateşte pişirmeli.

Tencereyi ateşten indirmeden yirmi dakika önce konserve edilmiş iç bezelyeyi katmalı. Yemeğin salçası çok sulu ise yarım kaşık kadar un döküp bunu koyulaştırmalı. Yağa bulanmış kalıbın dibini ve kenarlarını soğumuş patates püresiyle kaplamalı. Sonra kuşanedeki tas kebabından birkaç iç bezelyeyle birkaç havuç dilimini bir kenara ayırdıktan sonra geri kalanını salçasıyla birlikte kalıbın içine boşaltmalı. En sonunda kalan patates püresiyle, taskebabi ve salçasının üstünü örtmeli. Kalıbı 170 dereceye göre kızdırılmış fırına koymalı ve orada 20 dakika kadar bırakmalı. Kalıbı fırından çıkarınca bir servis tabağına başaşağı ederek içindekini tabağa aktarmalı. Yemeğin çevresini de bir kenara ayrılmış olan havuç ve iç bezelyelerle süslemeli ve sofraya götürüp sıcak olarak servis yapmalı.

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