



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ TAS KEBABI

750 gr. kuşbaşı et
2 orta boy soğan
6-7 diş sarımsak
1 domates
1 çorba kaşığı sıvı yağ
tuz, karabiber, kimyon
Püre Malzemesi:
1 kg. patates
1 kg. havuç
2 çorba kaşığı tereyağı
4 diş sarımsak
tuz, karabiber

Soğanı ince ince doğrayın, sarımsakları soyun, hepsini birlikte kızgın yağda 1-2 dakika çevirin. Etleri ekleyin, 1 dakika sonra ateşi kısın. Çok kısık ateşte 40-45 dakika pişirin. Domatesi soyun, ince ince doğrayın, ete katın. Tuz, biber ve kimyonu da ilave ederek 20 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Ateşi kapatın. Diğer tarafta etiniz pişerken, havuç ve patatesleri soyun, ayrı ayrı haşlayın, presten geçirin. Tavada birer kaşık tereyağında ayrı ayrı 2-3 dakika kavurun. Ateşten almadan önce ezilmiş sarımsak (herbirine 2 diş hesabıyla), tuz ve biber katın. Böylece püreleriniz hazır olacaktır.
Sunuluşu: Servis tabağınızın ortasına eti, kenarlarına havuç ve patates pürelerini yerleştirerek servis yapın.

ML® Pürelİ Tas Kebabı (görsel)