



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI TAS KEBABI

400 gr. kuzu eti
10 adet arpacık soğan
1 orba kaşığı biber salçası
2 adet havuç
2 adet domates
4 diş sarımsak
1 orba kaşığı tereyağı
5 orba kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı salça
1 ay kaşığı tarçın
Karabiber
Tuz

Arpacık soğanların kabuklarını soyun. Tencereye yağları koyduktan sonra üzerine kuşbaşı doğranmış etleri koyup 5 dakika kavurun. Soğanı, iri doğranmış havuç ve sarmısağı ekleyip kavurmaya devam edin, bu aşamada tarçını karışıma ilave edin. Daha sonra salça, doğranmış domates, tuz, karabiber koyup 2 bardak sıcak su ekleyin ve etler yumuşayıncaya kadar pişirin.