



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI TAS KEBABI

400 gram kuzu kuşbaşı
2 adet soğan
2 adet domates
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tarçın
2 diş sarımsak

Etler suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin. Etlerin üzerine tereyağı, rendelenmiş soğanı koyun ve 5 dakika kavurun. Sonra üzerine rendelenmiş domatesi, salçayı, tarçın, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. 1 bardak kadar sıcak su ilave edip kısık ateşte kapağı kapalı olarak 25 dakika pişirin. Yanında patates püresi ya da pilavla ikram edebilirsiniz.