



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 Kg Dana Kuşbaşı
- 2 Adet Orta Boy Kuru Soğan
- 2 Adet Domates
- 2 Adet Sivri Biber
- 2 Adet Orta Boy Patates
- 100 Gr Sıvı Yağ
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber

Kuşbaşı doğranmış et ve diğer malzemeler bir tasın içersine yerleştirilir.

Ayrı bir tencereye ters çevrilir.

Sıvı yağ ve biraz su ilave edilir.

Kısık ateşte tencerenin kapağı kapatılarak yavaş yavaş pişmesi sağlanır yaklaşık 120 dakika sonra ocaktan alınarak ters çevrilerek servis edilir.

