TAS KEBABI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

750 gr. dana ya da kuzu eti
500 gr. pirinç veya bulgur
250 gr. küçük soğan
Baharat

Tasın içine bir sıra et, bir sıra soğan olmak üzere döşenir. Pişirilecek tavanın içine tas ters gelecek şekilde kapatılıp tasın üzerine ağırlık konur.1 litre kadar su ilave edilip, tasın içindeki etin kebap olması için uygun ateşte pişirilir. Et piştikten sonra biraz daha su ilave edilerek pirinç eklenir ve pilav haline gelinceye kadar daha pişirilir. Sıcak olarak, tası sofrada açılmak üzere servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:110497 • adı:Tas Kebabı (Denizli) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:25.05.2024 - 04:07