



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAS KEBABI (DÜDÜKLÜ)

500 kg.kuşbaşı et
1 çorba kaşığı sirke
1 kahve fincanı bezelye
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı salça
1 adet patates

Düdüklü tencereye sıvı yağ ve et konur, et suyunu salıp çekene kadar kavrulur.
Kavururken içine sirke eklenir. Salçayla birlikte çevrildikten sonra üstünü 3 parmak geçecek kadar su eklenir.
Bezelye koyulup düdüklünün ağzı kapatılır.
35-40 dak ıka etler yumuşayana kadar pişirilir.
Kuşbaşı şeklinde patatesi kızartırız, yemek piştikten sonra yemeğe ekler ve karıştırırız.