



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.