



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAS KEBABI (ISPARTA)

IsPARTA İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg Kuşbaşı Et (Tercihen Kuzu Eti)
8-10 Adet Arpacık Soğan
3 Adet Orta Boy Patates
2 Adet Orta Boy Havuç
2-4 Adet Yeşil Biber
1 Çay Bardağı Sıvı Yağ
Tuz, Karabiber, Kimyon, Pul Biber, Kekik
4 Su Bardağı Su ya da Et Suyu

Et, patates, havuç ve yeşil biber kuşbaşı şeklinde doğranarak, soyulmuş arpacık soğanlarla birlikte derin bir tase doldurulur. Tas, tencerenin içerisine ters çevrilerek kapatılır ve üzerine bir ağırlık (dolma taşı vb.) konulur. Su ya da et suyu eklenerek tencerenin ağzı kapatılır. Kısık ateşte 3-4 saat pişirilir ve sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bu yemek Yalvaç'ın düğün yemeklerinde nohut ilave edilerek yapılmaktadır.

