



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAS KEBABI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kıyma ete karabiber ve tuz katılarak karıştırılır ve bir tase el ile basılır. Sonra ayrı bir tavada yağ eritilir ve salça ile yakılır. Üzerine azıcık su eklenir. Kıyma konulmuş tas bunun içine ağzı üstü kapatılır. Tasın üzerine de bir taş ağırlık olarak konur. Ateş üzerine konulan bu tavada 10-15 dk. bekletilir. Yemek kaynar. Tasın çevresine içine karabiber katılmış bulgur dökülür. Bu piştikten sonra tavadaki tasın üzerindeki taş kaldırılır, pilavla beraber tas kebabı servis yapılır.

