



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAS KEBABI (MALATYA)

1 kg. yağsız kuşbaşı et  
750 gr. pirinç  
1/2 kg. arpacık soğan  
1-2 adet çubuk tarçın  
Karabiber  
Tuz  
4 Kaşık tereyağı  
2 kaşık salça

Et; tuz, bir kaşık tereyağı, karabiber tarçın, soyularak hazırlanmış arpacık soğanla birlikte harmanlanır. Bakır bir tase basılır. Tavanın ortasına tasın içindeki et çevrilir. Tasın üzerine bir ağırlık konur, üzerine geçecek kadar su ilâve edilerek kısık ateşte, et pişinceye kadar (tahminen 2-3 saat) pişirme işlemine devam edilir. Kalan et suyu kepçe ile başka bir kaba alınır. Tas yerinden oynatılmaz. Tasın olduğu tavada yağ eritilir, salça ile birkaç karıştırılır. Et suyu ilâve edilir. Kaynayan et suyuna tuz ve ayıklanmış, yıkanmış yarım saat tuzlu suda bekletilmiş pirinç süzülerek salınır. Kapağı kapatılarak pilav gibi pişirilir, demlendirilir. Tas çıkarılır. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Tas yerine borcamın kek kalıbı da kullanılabilir.

---