



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

1 Kase Arpacık Soğan
3 Adet Çarliston Biber
2 Adet Defne Yaprağı
4 Adet Domates
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
2 Adet Havuç
Yarım Kg Kuşbaşı Kuzu Eti
3 Adet Patates
3 Diş Sarımsak
Sıvı Yağ
Su
Tane Karabiber
Tuz

Tenceremizin içersine sıvı yağı döküyoruz. Üzerine kuşbaşı doğranmış kuzu etini ilave edip kavuruyoruz. Kavururken etiniz sulanabilir. Suyunu bırakıp çekince ve yağa binince soğanı, sarımsağı, defneyaprağını, karabiberini ilave edip kavuruyoruz. Salçasını verip, üzerine çıkacak kadar sıcak su ilave edip pişmeye bırakıyoruz. Yarı kıvama gelince küp doğranmış veya parizyen kaşığından misket çıkarılmış havuçları ilave edip pişirmeye devam ediyoruz. Etlerin pişmesine yakın biberi, domatesi, tuzu döküp suyunu kontrol ediyoruz. Tas kebabının su orantısı önemlidir. Ne fazla sulu ne de susuz olacak. Yemeğin suyunun sos hâline gelmesi gereklidir. Pişen yemeğimizi servis tabağına alınca üzerine küp doğranmış ve kızartılmış patates koyuyoruz.

