



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAS KEBABI

<https://www.takvim.com.tr>

Yarım kilo kuşbaşı dana eti
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet büyük boy kuru soğan
1 adet havuç
3 adet patates
4 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı domates salçası
3 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz
Karabiber

Öncelikle yıkanan kuşbaşı dana etlerinin suyunu süzün ve kağıt havlu yardımıyla kuruladığınız. Ayçiçek yağın tencerede kızdırın, tereyağını ekledikten sonra etleri tencereye ekleyin. Orta derecede ateşte etleri suyunu çekinceye kadar pişirin. Bu arada kuru soğanı doğrayın. Patates ve havucu soyduktan sonra iri iri doğrayın. Yemeklik doğradığınız kuru soğan ve bütün haldeki sarımsakları ocaktaki etlere ekleyerek kavurun. Salçayı yemeğe ekleyin ve karıştırın. Ardından sıcak suyu tencereye ekleyin. Büyükçe doğranmış patates ve havucu ilave edin. Karabiber ve tuzu kebaba katın. Kapağını kapattığınız tencerede, kısık ateşte 30 dakika kadar pişirin.

