



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAS KEBABI

600 gram kuzu kuşbaşı
30 gram tereyağı
100 gram soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 bardak su
2 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz

İlk olarak olarak soğanı ayıklayıp, kuşbaşı doğrayın. Yağı, orta boy bir tencerede, orta ateşte eritin. Yağ kızmaya başlayınca kuşbaşı doğranmış kuzu etini ilave edin. Ateşi açın. Etlere bir kevgirle ara sıra karıştırarak, 5-6 dakika, pembeleşinceye kadar sote edin. Soğanı tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pişirin. Salçayı katın. Ara sıra karıştırmaya devam ederek, birkaç dakika da salçayı kavurun. Tuzunu serpin. Baharatları ilave edin. Ateşi kısın.

Tencerenin üzerine bir tas kapayın, 1 bardak sıcak suyu, tasın kenarından dökün. Tencerenin kapağını sıkıca örtün. Kebabı, ağır ateşte 8-10 dakika pişirin. Tenceredeki malzeme suyunu çekince, kalan yarım bardak sıcak suyu koyup, yine ağır ateşte, yaklaşık 20 dakika, etler yumuşayınca kadar pişirin.

Bu süre içinde, ara sıra tencerenin kapağını açıp, etlerin pişip pişmediğini kontrol edin. Gerekirse pişirme süresini uzatın. Bu arada kebab suyunu çekecek olursa, bir miktar sıcak su ilave edebilirsiniz.

