



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

1200 gram kuşbaşı doğranmış koyun ya da dana eti
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
6 diş sarımsak
2 çorba kaşığı domates salçası
1 adet defne yaprağı
10-15 adet tane karabiber
1 tatlı kaşığı un
1,5 litre sıcak su
Tuz

Zeytinyağını bir tencereye alıp eti ekleyin. Et suyunu saldıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika kavurun. Çatırdamaya başlayınca kapağını açıp üzerine soğan ve sarımsakları bütün olarak ekleyin. Un hariç diğer malzemeyi de ilave edin. 3 dakika birlikte kavurun. Unu ilave edip bir iki çevirin ve suyunu koyun. Tuzunu ayarlayın. Yemek pişerken oluşan köpükleri ara sıra alın. Köpük bitince tencerenin kapağını kapatıp ağır ateşte bir buçuk saat pişirin. Patates kızartması ile servis yapın.

