



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

600 gram kuzu kuşbaşı
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet soğan
2 adet sivri biber
1 çorba kaşığı domates salçası
3 adet patates
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 bardak su
Kekik
Karabiber
Tuz

Soğanı kuşbaşı doğrayın.
Tencereyi ocağa alıp tereyağını eritin.
Eti tencereye alıp karıştırarak soteleyin.
Üzerine soğanı ve biberi de ekleyip ara ara karıştırarak birkaç dakika pişirin.
Ardından salçayı ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
Tuzu ve baharatları da ilave edin.
Etin üzerini biraz geçecek kadar su ekleyip kısık ateşte 20-25 dakika pişirin.
Patatesleri de küp küp doğrayıp kızartın.
Yemeğiniz hazır olunca patates kızartması eşliğinde servis edin.

