



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAS KEBAP

Yarım kilo kuşbaşı dana eti  
1 adet kuru soğan  
3 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı sıvıyağ  
50 gram tereyağı  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 adet havuç  
2 adet patates  
2 su bardağı sıcak su  
Tuz  
Karabiber

Tas kebapı pişirmeyi planladığınız tencereyi yağlarla beraber ocağa alın. Kuşbaşı etlerinizi atın ve suyunu salıp çekene kadar tencerenin kapağını kapalı tutun. Ardından önce yemeklik doğranmış soğanları ve bütün şekilde sarımsakları atıp karıştırın. Etle birlikte hafif bir renk alana kadar kavurun, salçayı ekleyin ve karıştırın. Ardından sıcak suyu tencereye aktarın. Küp küp doğranmış havuç ve patatesleri ilave edin. Tane karabiber ve tuzu katın.

Kapağını kapattığınız tencerede, kısık ateşte 30 dakika kadar pişirin. Kıvamlı bir sos halini alan suyu ve sebzelerle birlikte pişen eti, sıcak olarak bekletmeden servis edin.

