



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAS KEBABI

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

750 gr tas kebablık et
1 adet soğan
1 adet domates
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 diş sarımsak
4-5 adet yeşil sivri biber
1 adet kapa biber
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı domates püresi
Tuz, karabiber, kimyon

Etleri yıkayın ve süzgece alın. 1 yemek kaşığı tereyağını tencerede eritin. Üzerine tas kebablık doğranmış dana etlerini ilave edip etler suyunu salıp çekene kadar soteleyerek pişirin. Etlerin üzerine çıkacak şekilde sıcak su ilave edin ve etler hafif yumuşayana kadar pişirin. Küçük bir sos tenceresinde 1 yemek kaşığı tereyağını sıvı yağ ile birlikte eritin. Yemeklik doğranmış doğan ve ince kıyılmış sarımsağı pembeleşene kadar kavurun. Üzerine küçük küçük doğranmış biberleri ekleyin ve soteleyin. Salça ve küp küp doğranmış domatesi de ilave ettikten sonra hazırladığınız sosu etlerin üzerine aktarın. Baharatları da tencereye atın ve etler yumuşayana kadar pişirin.

Not: Tas kebabını taze kekik ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

