



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAS KEBABI

800 gr kuşbaşı et  
1 kaşık sıvı yağ  
2 kaşık tereyağı  
1 kuru soğan  
3 diş sarımsak  
1 kaşık un  
1 kaşık domates salçası  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 patates  
1 havuç  
3 bardak sıcak su  
Tane karabiber

Sıvı yağı ve tereyağını tencerede kızdırın. Üzerine kuşbaşı etini koyup etler suyunu salıp tekrar çekinceye kadar kavurun. Üzerine yemeklik doğradığınız soğanları ve sarımsakları ekleyin ve kavurmaya devam edin. Birkaç dakika sonra 1 kaşık un ekleyin ve kokusu çıkana kadar 2-3 dakika karıştırın. Üzerine salçayı ekleyin. Ardından tuzunu ekleyin biraz karıştırıp küp küp doğradığınız patates ve havucu ekleyin. En son karabiberi ve suyunu da ekledikten sonra kapağını kapatın. 30 dakika kadar pişirin. Suyu kıvam aldıktan sonra altını kapatın ve sıcak servis edin.

