



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

Yarım kg dana kuşbaşı et
2 adet orta boy patates
1 soğan
2 diş sarımsak
Yarım ay bardağından biraz fazla sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığından biraz az tuz

Öncelikle kolaylıklar dilerim arkadaşlar yapımı çok basit ama bir o kadarda lezzetli bir yemek, işe etimizi bir güzel yıkayıp süzdükten sonra ocakta kızdırdığımız düdüklü veya tencereye bırakıyoruz etimizi, ilk başta yağsız tencere olduğu için etlerimiz yapışacaktır fakat suyunu saldıktan sonra normal halini alıp pişmeye başlayacaktır ,ara ara karıştıralım ve suyunun çekmesini bekleyelim, suyunu çektikten sonra sıvı yağ yemeklik doğradığımız soğanı ve minik minik doğradığımız sarımsağı etle beraber pişmeye bırakıyoruz, soğan piştikten sonra salçayı ekleyip kavuruyoruz ve ardından tuz, pul biberini ekleyip üzerini bir parmak boyu geçecek şekilde su ilave edip etler lokum kıvamına gelinceye kadar pişmeye bırakıyoruz.

Bu arada patatesleri küp küp doğradıktan sonra kızartıyoruz isteğe bağlı ister yemek piştikten sonra yemeğe ekleyip bir taşım kaynaması isterseniz de servis yaparken yemeğin üzerine ekleyebilirsiniz.