



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

500 gr. kuşbaşı dana eti
1 adet soğan
2 adet domates
3 adet patates
1 yemek kaşığı salça
2 diş sarımsak
2. 5 su bardağı sıcak su
Karabiber
Pul biber
Tuz
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Kuşbaşı etler küp şeklinde doğrayalım. 4 yemek kaşığı sıvı yağ ile birlikte düdüklüde su koymadan 15-20 dakika haşlayın. Etler suyunu bırakıp çekene kadar haşlanmış olacak. Diğer tarafta soğanı yemeklik doğrayıp sıvı yağda kavurun doğranmış sarımsak ve domatesleri de ekleyip iyice kavurun. Salçasını ekleyin, karabiber, pul biberini ve tuzunu da ekleyip sıcak su ilave edin. Kaynayan suyun içine etleri ekleyip 10 dakika daha bu şekilde pişirin. Patatesleri küp küp doğrayıp kızartın. Servis tabağına pişmiş sulu etten koyup üzerine kızartılmış patates koyup servis yapın.