



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

800 gram kuşbaşı dana eti
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 adet orta boy kuru soğan
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı un
1 adet orta boy havuç
2 adet orta boy patates
1 tatlı kaşığı domates salçası
3 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz
4 adet tane karabiber

Yıkadığınız kuşbaşı dana etlerinin suyunu süzdürün ve kağıt havlu yardımıyla kurulayın.

Mümkünse döküm bir tencerede ayçiçek yağını kızdırın, tereyağını ekledikten sonra etleri tencereye alın.

Yüksek ateşte, kapağı kapalı tencerede suyunu çekene kadar pişirin.

Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Kabuğunu soyduğunuz havucu halka halka, patatesleri iri küpler halinde kesin. Yemeklik doğradığınız kuru soğan ve bütün haldeki sarımsakları kavrulmakta olan etlerle birlikte hafif bir renk alana kadar kavurun.

Bu aşamada ekleyeceğiniz unu, kokusu çıkana kadar yaklaşık 2-3 dakika etlerle birlikte kavurun. Salçayı ekleyin ve karıştırın.

Ardından sıcak suyu tencereye aktarın. 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. Bayram sofranızda sevdiklerinizle paylaşın.

Not: İlk olarak yüksek ateşte renk alana kadar kavuracağınız dana etlerini öncelikle kendi suyunda pişirin.

Sosun berrak olması için bu esnada yüzeye çıkan kahverengi köpük kısımlarını tencereden alın. Arzuya göre yemeğin suyuna bir parça daha kıvam verecek olan unu kullanmayabilir, kıvamı sadece patatesin nişastası ile yakalayabilirsiniz. Kuru soğanı rendeledikten sonra kullanabilir, salça yerine rendelenmiş domates tercih edebilirsiniz.