



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAS KEBABI

60 gr İçim Tereyağı  
750 gr dana eti (kuşbaşı)  
250 gr soğan  
250 gr domates  
1 adet havuç  
Yarım çorba kaşığı tuz  
Yarım çorba kaşığı karabiber  
1,5 su bardağı su  
1 çorba kaşığı İçim Kaymak

Tencereye İçim Tereyağı'nı koyup kuşbaşı kesilmiş etleri ilave ederek etleri hafifçe soteleyin.

Soğanı kuşbaşı doğrayın.

Sonra soğanı da katarak etleri kavurmaya devam edin.

Soğanlar pembeleşince, kabuksuz küçük kesilmiş domatesi, havucu, tuzu, karabiberi ve sıcak suyu ilave ederek etler yumuşak bir hal alıncaya kadar 1,5 saat pişirin.

Piştikten sonra İçim Kaymak'ı ilave edip servis yapın. Afiyet olsun.

Not : Havuç ve domatesi diri kalmaması için oldukça küçük doğramaya özen gösterin.

