



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

- 1 kg kuzu kuşbaşı
- 2 soğan
- 45 gr tereyağı
- 2 sivribiber
- 2 diş sarımsak
- 2 domates
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 3 su bardağı sıcak su
- Tuz
- 1 çay kaşığı top karabiber

Soğanları soyup küçük küçük doğrayın. Tereyağını tencerede kızdırıp soğanı pembeleştirin. Etleri ilave edip suyunu salıp çekinceye kadar pişirin.

Biberin çekirdeklerini temizleyip küp küp doğrayın. Tencereye ekleyip 2-3 dakika kavurun.

Domatesleri soyup çekirdekli kısımlarını çıkarın ve küp küp doğrayın. Sarımsakları temizleyip ezin.

Doğranmış domates, salça ve sarımsağı tencereye ilave edin. Sıcak su, tuz ve karabiber ekleyip kısık ateşte etler yumuşayınca kadar pişirin.

Eti servis tabaklarına paylaşdırıp tereyağılı sade piring pilavıyla birlikte sıcak olarak servis yapın.

[ML® İçli Kebap için tıklayın](#)