



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

1 kilo koyun eti
4 orba kaşığı sade yağ
2 baş soğan
3 domates ya da 1 çorba kaşığı domates salçası
3 bardak su
tuz

Etleri kuşbaşı doğrayıp, soğanları mümkün olduğu kadar küçük parçalar halinde kesin.

Domateslerin kabuk ve çekirdeklerini çıkarın.

 bardak su ısıtın ve bütün bu hazırlıklar bittikten sonra 4 çorba kaşığı sade yağı tencereye koyup kızdırın.

Bu kızdırılmış yağa kuşbaşı etleri boşaltın. Ve etlerin tamamen kızarmasını sağlariak için bir iki defa çevirin, etler iyice ve gereği gibi kızarıncaya delikli keenizi alın ve etleri yağını tencereye szdkten sonra başka bir kaba koyun.

tencerede kalmış olan sıcak yağa, ince kesilmiş soğanları katın ve pembemsi bir renk alasıya dek kavurun.

Soğanlar istenilen rengi ve şekli alınca bir çorba kaşığı domates salasını ya da ufalanmış kabuksuz ve ekirdeksiz 3 domatesin parçalarını gereği kadar örneğin bir tatlı kaşığı tuzla birlikte önceden kızartılmış olan kuşbaşı etleri tencereye boşaltın ve vakit geçirmeden,  bardak kadar sıcak suyu yavaş ve azar azar ete iirin.

Ondan sonra hemen tencerenin kapağını sıkıca kapatın ve normal ateşte iki saatten az olmamak üzere pişmesini bekleyin.

[ML® Kase Kebabı için tıklayın](#)