TAS KEBABI

1 kg. kuzu kuşbaşı (Kuzu kolu, ya da budundan, kemiksiz et, 3 santimetreküp şeklinde doğranmalıdır)
1 yemek kaşığı yağ
1 baş soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı un
1-2 adet olgun domates
4-5 bardak kaynar su
Tuz
Karabiber

Etleri yıkayıp suyunu süzün ve temiz bir bez arasında hafifçe kurulayın. Orta boy bir tencereye yağ koyun ve orta ısıda yakmadan kızdırın. Etleri ilave ederek 5-10 dakika kadar, arasıra karıştırıp, kavurun.
Soğan ve sarımsakları incecik doğrayarak tencereye ekleyin ve 1-2 dakika daha kavurun. Salça ve ununu katın; birkaç dakika karıştırdıktan sonra, kabukları soyulmuş domatesi koyun. 4-5 bardak kaynar suyla, tuz ilave edip tencerenin kapağını kapatın; ateşi hafifletin.
1-1,5 saat pişirin. Kızarmış parmak patates, sade pilav, sebze garnitürleri, ya da erişte eşliğinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24205 • adı:Tas Kebabı • gönderen:oymakbeyi • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:20