



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

Yarım kg. Kuşbaşı et
4 adet orta boy soğan
3 adet domates
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvı yağ
2 adet sivribiber
Kekik
Karabiber
Tuz

Bir tavanın içine sıvı yağ koyun. Soğanları doğrayıp, pembeleşinceye kadar kavurun. Kuşbaşı eti ilave ederek kavurmaya devam edin. Sonra doğranmış sivribiberleri ilave edin ve karıştırıp, salçayı ve domatesleri ekleyip biraz daha kavurun. Daha sonra iki su bardağı su koyarak kısık ateşte etler yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Bu arada tuzu, karabiberi ve kekiği ilave edin. Etler iyice yumuşayınca ateşten alıp servis yapın.