



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

700 gr dana eti
1 kaşık margarin
1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
1 kaşık salça
1 büyük boy kuru soğan
1 yemek kaşığı un
2 adet domates
2 adet sivribiber
4 adet patates
Bir miktar pul biber
Bir miktar karabiber
Bir miktar kekik
Tuz

İlk olarak etler kuşbaşı şeklinde doğranır. Patatesler soyulup etlerle aynı irilikte doğranır. Derin bir tencereye su konulup kaynatılır. Etler bu suda 10 dakika haşlanır. Arada sırada üzerinin köpüğü kevgirle alınarak etlerin iyice yumuşayana kadar pişmesi sağlanır. Pişen etler süzgeç yardımıyla sudan çıkarılır. Ayrı bir tencereye margarin konur ve eritilir. Eriyen yağda önce küçük küçük doğranmış kuru soğanlar, daha sonra da etler bir süre kavrulur. Salça ve un da ilave edilip bir süre daha kavrulur. Etlerin üzerini kapatacak şekilde su konduktan sonra orta ateşte bir süre pişirilir. Daha önceden soyulup doğranan patatesler derin bir tavada bir miktar ayçiçek yağında, yemeğin içinde dağılmaması için kızartılır. Kızaran patatesler pişen etlerin olduğu tencereye ilave edilir. Doğranmış domates, biberler ve baharatlar da ilave edildikten sonra yemeğin salçalı sosu çekmesi için bir süre beklenir. Daha sonra yanına isteğe göre piriç pilavı konarak ve sıcak olarak servis yapılır.