



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAS KEBABI

600 gr Kuzu kusbasi
30 gr margarin
100 gr Sogan
1 Çorba kasigi Domates salçası
1 tatli kasigi Tuz
Baharat torbası

Ön hazırlık olarak soğanı ayıklayıp, kusbasi doğrayın.

Yağı, orta boy bir tencerede, orta ateşte eritin. Yağ kızmaya başlayınca kusbasi doğranmış kuzu etini ilave edin. Ateşi açın. Etleri bir kevgirle ara sıra karıştırarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin. Soganı tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin.

Salçayı katin. Ara sıra karistirmaya devam ederek, birkaç dakika da salçayı kavurun. Tuzunu serpin. Baharat torbasını ilave edin. Ateşi kesin.

Tencerenin üzerine bir tas kapayın, 1 bardak sıcak suyu, tasin kenarından dökün. Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, ağır ateşte 8-10 dakika pisirin.

Tenceredeki malzeme suyunu çekince, kalan 1 1/2 bardak sıcak suyu koyup, yine ağır ateşte, yaklaşık 20 dakika, etler yumuşayınca kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sıra tencerenin kapagini açıp, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisme süresini uzatın.

Bu arada kebab suyunu çekecek olursa, bir miktar sıcak su ilave edebilirsiniz. Kebabin, tencereyi atesten aldiginizda, yaklaşık 1 bardak salçası olmalıdır.

[ML® Çimen Kebabı için tıklayın](#)