TAS KEBABI

Koyunun bir budundan yarı yağlı bir parçayı kuşbaşı doğrayınız. Çentilmiş soğan, tuz, biber ve Baharat karıştırıp bırakınız. Pişerken dumanını kaçırmaması için etrafını iyice hamurlayıp üstüne bir taş koyunuz. Sacayakla küllü ateşe" oturtunuz, 4 - 5 saat bırakınız. Kapağın bir tarafından duman çıkarsa yanmaması için oraya hamur sıvayınız.

Not: Etin kanının süzülmesi için kesinlikle 5 saat bırakılmalıdır. Dana etinden de Tas kebabı yapılır. Fakat tencereye yarım fincan sirke koymak gerekir. Eti yıkamak doğru değildir. Yıkanırsa lezzeti kaybolur. Erkek aşçılar eti yıkamazlar, doğrayıp pişirirler. Kadınlar, et temiz olsun diye musluğun önüne geçerler, çamaşır gibi ovarak, çekerek, bükerek etin düzenini bozarlar. Paçavraya çevirirler. Doğal olarak böyle etlerle pişirilen yemekler lezzetsiz olur.

© lezzetler.com tarif no:53108 • adı:Tas Kebabı • gönderen:bahşiş • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:04