



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

Dana eti (500 gram)
Margarin (2 orba kaşığı)
Kuru soęan (1 adet, küçük)
Defneyapraęı (1 adet)
Tuz (1 ay kaşığı)
Domates (1 adet)
Sivribiber (1 adet)
Tane karabiber (5-6 tane)
Domates Salçası (1 orb kaşığı)
Su (2 bardak, sıcak)
Baldo pirinç (1 bardak)

500 gram dana etinin üzerindeki fazla yağları bir bıçakla temizleyin. Eti dilimleyerek küçük kuşbaşı şeklinde doğrayın. Ocaęa aldığınız tencereye 2 çorba kaşığı margarin koyun.

Kabuęunu soyduğunuz 1 adet soğanı çok ince dilimleyerek küçük küçük doğrayın. ekirdeklerini temizlediğiniz 1 adet biberi ince ince doğrayın. 1 adet domatesin kabuklarını soyun ve dilimleyerek küpler halinde doğrayın. Kızan yağın içerisine kuşbaşı etleri koyun ve sulanmaması için yüksek ateşte birkaç kez karıştırarak kavurun. Yaklaşık 40 dakika sonra üzerine önceden doğradığınız soğan ve biberleri ekleyin ve karıştırarak kavurmaya devam edin. Soęanlar piştikten sonra üzerine 5-6 tane karabiber 1 adet defneyaprağı koyup yaklaşık 3- 4 dakika kavurun.

Bu sürenin sonunda 1 çorba kaşığı domates salçası ekleyip, karıştırarak kavurmaya devam edin. Salça dibini tutunca doğradığınız domatesleri ekleyin. Koyduęunuz domatesler sulanana kadar karıştırarak pişirin. Üzerine 2 bardak sıcak su ve 1 çay kaşığı tuz ekleyip 20 dakika orta ateşte kaynamaya bırakın.

Pişen etlerin suyunu süzerek bir güveç içine aktarın. Yemeęi koyduğunuz güveci bir tencerenin içerisine ters çevirerek kapatın. Tencerede güveten arta kalan yerlere 1 bardak baldo pirinci koyun. Üzerine etin sosunu dökün. Tencereyi ocağa alın ve yaklaşık 20 dakika kısık ateşte pişirin. Bu sürenin sonunda yemeği tezgâha alın ve içindeki güveci çıkarın. Yemeęinizi servise hazır hale getirin.