



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAS KEBABI

600 gram kuşbaşı kuzu eti
1 baş orta boy soğan
3 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı salça
2 adet büyük boy patates
1 adet orta boy domates
1 tatlı kaşığı tuz
4 adet sivribiber
3 bardak su

Patatesler yıkandıktan sonra kabukları soyulur. Serçe parmağı şeklinde kesilir. Bir tencereye 3 kaşık margarin konur. Yağ çıtırdamaya başlayınca patatesler içine atılır. Kıtır olduktan sonra bir delikli kepçe ile çıkarılır. Tenceredeki kızgın yağın içine etler atılır. Bir kaşıkla bir iki taşım karıştırılıp renkleri dönünce yine bir delikli kepçe ile yağdan alınır. Soğanların kabukları soyulur. Bıçakla mercimek büyüklüğünde parçalara ayrılır. Tencerenin içinde kalan kızgın yağa soğanlar atılır, Bir tahta kaşıkla çevrilerek renkleri pembeleşene kadar bırakılır. Daha sonra soğanların üzerine bir kaşık un serpiştirilip bir iki defa daha karıştırılır. Üzerine salça ilâve edilir.

Salça da kaşıkla bir taşım karıştırıldıktan sonra tencereye önceden hafif kavurduğumuz etler atılır, tuz ve 3 su bardağı dolusu su ilâve edildikten sonra tencerenin kapağı kapatılır. Ağır ateşte 45 dakika pişirilmeye terkedilir. Pişen etler, delikli bir kepçe ile servis tabağına alınır. Bir tarafına kızartılan patatesler konur. Yıkamış domates dört parçaya bölünür. Sivri biberler de yıkandıktan sonra sapları kesilir. Domateslerle birlikte tabağın diğer yanına konur.

Tencerenin içinde kalan salçalı koyu su bir tel süzgeçten geçirilip tas kebabı etlerinin üzerinde gezdirilir. Hazır olan yemek sıcak olarak servis yapılır.

Not: Doyurucu ve leziz bir yemek olan tas kebabını, acılı yemek isteyenler, yapılırken su ilâve edilmeden önce salça ile beraber bir kaşık ucu ile toz kırmızı biber atabilirler.



Fotoğraf "yemek dostu" tarafından gönderildi. 24.08.2020