



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

900 gram koyun eti
3 orta boy soğan
3 orta domates
2,5 bardak su
3 orba kaşığı tereyağı
biraz tuz

Tencereye yağı koyup kızdırınız ve kuşbaşı doğranmış etleri ilâve ediniz. Etler nar gibi kızarınca çıkarıp bir tabağa alınız. Sonra tenceredeki yağa ince doğradığınız soğanları atıp pembeleşinceye kadar kavurunuz. Daha sonra doğranmış domatesleri, tuzu ve etleri koyunuz. İki buçuk bardak sıcak suyu da (İki ya da üç defada olmak üzere), azar azar tencereye ilâve etmek suretiyle, etler yumuşayıp iyice pişinceye kadar, iki buçuk saat pişiriniz ve sıcak olarak servis yapınız.