



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAS KEBABI

800 gr kuzu eti (kol ya da buttan kuşbaşı doğranmış)

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

1 büyük soğan (ince doğranmış)

1 çorba kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı un

2 su bardağı et suyu

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

Baharat torbası:

4 sap maydanoz

1 fiske kekik

1 defne yaprağı

Büyük bir tencerede yağı, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca etleri ekleyip 7-8 dakika, sık sık karıştırarak, renkleri iyice pembeleşene kadar kızartınız. Soğanı ekleyip, sık sık karıştırarak 3-4 dakika daha, renkleri hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz. Salçayı katıp, unu ekleyiniz. 1-2 dakika unu kavurup, et suyunu, suyu, tuzu, biberi ve baharat torbasını katınız. Arasıra karıştırarak 15 dakika pişirdikten sonra, domatesleri ekleyip 15 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp (baharat torbasını çıkarıp atınız), kebabı ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

Not: Türk mutfağının en tanınmış et yemeklerinden olan tas kebabı, sade olarak servis edildiği gibi, beğendili kebab v.b. birçok kebabın da temelidir.