



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAS KEBABI

1 kg. kuzu veya koyun eti
4 adet orta boy kuru soğan
2 adet orta boy domates
150 gram margarin
Tuz
Karabiber
Arzuya göre;
1-2 adet defne yaprağı.

Kuru soğanları, ince ince kıyalım.

Tencereye margarini koyup,
soğanlarla birlikte kavuralım.

Soğanlar pembeleşince, kuşbaşı kesilmiş kemiksiz etleri ilave edip, etler suyunu salıp da çekinceye kadar kavuralım.

ikiye böldüğümüz defne yapraklarını da koyalım.

Et yağına binince, birazcık daha kavuralım.

Kabuklarını soyup kuşbaşı kestiğimiz domatesleri, eğer domates yoksa salça ilave edip şöyle 1-2 sefer karıştırdıktan sonra, tuzunu ve suyunu ilave edelim.

Etler suyunu çektikçe, ara sıra sıcak su ilave ederek pişirelim. Karabiberini katalım.

Pişince defne yapraklarını çıkartıp, servis yapalım. [?] Patates veya pilav türleri yoksa haşlanmış sebze sote de garnitür olarak çok yakışır.

Not: İsteğe göre, 1-2 diş sarımsak veya 1/2 fincan sirke ile değişik lezzetler elde edebilirsiniz.