



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

500 gr dana eti (ince kuşbaşı doğranmış)

1 çay bardağı sıvı yağ

2 adet domates

1 adet soğan (orta boy)

3 diş sarımsak

Yarım çorba kaşığı domates salçası

Bir miktar tuz

Soğanları ve sarımsakları yemeklik doğrayın, yağ konmuş orta büyüklükte tencereye koyun. Kuşbaşı doğranmış etleri üzerine döküp, karıştırın. Üzerine salça ve domatesi ilave edin. En son baharatı ilave edin. İyice karıştırın. Tencerenin ortasına toplayıp, cam büyük bir kaseyi etler tamamı ile içinde olacak şekilde kapatın ve çok kısık ateşte pişirmeye başlayın. Etler suyunu saldırdığında tuzunu ilave edin. Yemek suyunu çekene kadar pişirin. Servis yapmadan önce, isteğe göre servis tabağına alıp, üzerine rendelenmiş kaşar döküp, düşük ısıda fırında 5-10 dak. bekletip, servise hazır hale getirin.
