



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

1 adet soğan
1 çorba kaşığı limonsuyu
1 çorba kaşığı salça
500 gr dana kuşbaşı
1 tutam karabiber
2 diş sarımsak
6 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet Patates
1 çorba kaşığı süt
2 adet sivri biber
1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1-PATATESLERİ KÜP ŞEKLİNDE DOĞRAYIP TUZLU VE LİMONLU SUDA 1 SAAT BEKLETİN.
2-KURULADIĞINIZ PATATESLERİ KIZGIN YAĞDA YADA FIRINDA KIZARTIN.
3- BU ARADA ETLERİ KIZGIN YAĞDA İRİ DOĞRANMIŞ SOĞAN İLE KISIK ATEŞTE HAFİF KIZARANA KADAR KIZARTIN.
4-KIZARAN ETLERİN ÜZERİNE 1 ÇAY BARDAĞI KAYNAR SU, LİMON SUYU, SARIMSAK, KARABİBER VE SÜTÜ İLAVE EDİP SUYUNKENE KADAR PİŞİRİN.
5-ETİN İÇİNDEKİ SOĞANLARI VE SASAKLARI ALIP ÇÖPE ATIN.
6- KALAŖ KAYNAR SUYU VE SALÇA İLAVE EDİP 5-8 DK. PİŞDİKTEN SONRA PATETESLERİ İLAVE EDİP OCAĞI SÖNDÜRÜN.

