



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Kg. kuşbaşı koyun eti
2 Adet Domates
3 Adet soğan

Soğanları zar şeklinde doğrayın. Domates kabuklarını soyup bir kaba rendeleyin. Bir tencereye margarin koyarak kızdırın ve kuşbaşı kesilmiş koyun eti ilave ederek etlerin her tarafları nar gibi oluncaya kadar kızartın. Etleri bir delikli kepçe ile tabağa alıp tenceredeki yağa soğanları da katarak pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurun. Tencereye rendelenmiş domates veya tuzsuz domates salçası ile tuz ilave edin. Etleri tekrar tencereye koyun, üzerine iki bardak su ilave edin ve pişmeye bırakın. Suyunu çektiğçe 1-2 bardak su ilave ederek tencerenin kapağını kapatın ve etler yumuşak bir hal alıncaya kadar yaklaşık 2 saat pişirip servis yapın.
