



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Bardak sıcak su
- 1 Tatlı Kaşığı Ucuyla Karabiber
- 20 Adet arpacık soğan
- 1 Bardak pilavlık bulgur
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 2 Adet orta boy patates
- 1 Kg. kemikli kaburga eti veya haşlamalık kemik eti

Etlere kemikleriyle beraber iki parmak iriliğinde keselim. Soğanların kabuklarını soyalım. Patateslerin de kabuklarını soyalım. Dört-beş santim iriliğinde keselim. Derin bir bakır kap içerisine soğanları, patatesi ve eti alalım. Tuz ve karabiber serpeyelim. Tabanı kalın bir bakır tavayı tas üzerine kapatalım ve ters çevirelim. Üstüne bir ağırlık ekleyelim. Tepsinin yan tarafından bir su bardağı kadar su ekleyip kaynatalım. Ateşi biraz kısıyalım. Et yumuşayana kadar pişirelim. Az az su ekleyelim. Tepsinin yan tarafından iki su bardağı sıcak su ve sana margarini ekleyelim Su kaynadıktan sonra bulguru yıkıyalım ve süzelim. Tasın kenar kısmına bırakalım. Hepsinin üstüne geniş bir kap kapayalım. Bulgur suyunu çekene kadar pişirelim. Yirmi dakika dinlendirelim. Tası kaldıralım. Ortasında etle beraber servise sunalım.