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

Etleri 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 serpelim. 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 kısalım. 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.

© lezzetler.com tarif no:81013 • adı:Tas Kebabı • gönderen:rigal • indirme tarihi:08.05.2024 - 02:03