



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

1/2 kg Kuzu Kuşbaşı
2 Avuç Bezelye
1 Adet Havuç
2 Adet Domates
1 Çorba Kaşığı Salça
2 Çorba Kaşığı sana klasik
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Tatlı Kaşığı Karabiber
1 Su Bardağı Sıcak Su
2 su bardağı pirinç (pilavı için)
3 su bardağı su (pilavı için)
2 yemek kaşığı sana klasik (pilavı için)

Tencereye sana klasiği koyalım. Yıkanmış ve suyu süzölmüş kuşbaşı etleri ekleyip renkleri dönene kadar çevirelim. Rendelediğimiz domatesleri ve bezelyeleri ekleyelim. Havucun dışını soyup halka halka doğrayıp etlere ilave edelim. Tuz ve karabiberini de katalım. Salçayı 1 su bardağı sıcak suda açıp tencereye dökelim. 10 dakika harlı, 15 dakika da kısık ateşte pişirip, bulgur veya pirinç pilavıyla birlikte servis yapalım.