



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

1,5 kilo kuzu ya da dana kuşbaşı
3 soğan
1 kabuk tarçın
2 çorba kaşığı kuru üzüm
1 çorba kaşığı tane karabiber
Tuz, kekik, kırmızıbiber
1 çorba kaşığı tereyağı
2 domates

Öncelikle eti yıkayıp kızgın bir tencerede mühürleme işlemi yapın, yani her tarafını rengi dönünceye kadar kızartın. Daha sonra içine irice doğranmış soğanı, tarçını, üzümü, baharatı ekleyip üzerini geçecek kadar sıcak su koyun, kapağını kapatıp yaklaşık bir saat boyunca kısık ateşte pişirin. Etler iyice pişince isteyen salçalı sosunu yapar isteyen haşlanmış sebzenin yanında ikram eder. Ama salçalı sos klasiktir. Bunu hazırlamak için rendelenmiş domatesi tereyağıyla biraz çevirin, salçayı ekleyin. Etlerle de 10 dakika pişirip servis tabağına alıp, minik domateslerle süsleyin. Sıcak sıcak sofraya getirin

