



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABI

1 kilo koyun veya kuzu eti
4 orba kaşığı sade yağ veya yemeklik margarin yağı
1/2 çorba kaşığı domates salçası
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
1 bardak su
2 orta boy soğan

Et, ceviz büyüklüğünde kesilir ve güzelce yıkanır. Suyu iyice süzdürüldükten sonra bir tencereye konulur. İçerisine rendelenmiş soğan suyu, ilave edilir. Yağı da ilave ettikten sonra kızgın ateşte 15 dakika kavrulur. Salça su ile ezilir, ete ilave edilir. Karabiber ve tuzu da koyduktan sonra, kızgın ateşte 5 dakika kaynatılır. Üzerindeki köpüğü muhakkak alınmalıdır. Orta ateşte 45 dakika pişirilir. Patates tavası veya pılav ile servis yapılır.

[ML® Hamurlu Kebap için tıklayın](#)