



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAS KEBABI

1 kilo orta yağlı koyun eti
3 adet domates veya 1 kahve fincanı salça
4 baş soğan
1 tatlı kaşığı tuz
100 gr. Margarin

Bir tencerede etler kuşbaşı doğranmış olarak margarin yağında nar gibi olana kadar kızartılır ve bir kepçe ile dışarı alınıp aynı kaptaki ince doğranmış olan soğanlar penbeleşinceye kadar kavrulur. Sonra buna kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılmış domatesler veya salça, tuz ve iki buçuk bardak sıcak su da katılarak evvelce çıkarılmış olan etler de ilâve edilir. Ve ağır ateşte etler ilik gibi olana kadar pişirilir. «1,5-2 saat kadar». Bundan sonra tencere ateşten alınarak etler salçası ile beraber servis tabağına aktarılır ve sıcak servis yapılır.

[ML® Pürelî Tas Kebabı için tıklayın](#)