



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAS KEBABI

1/2 kg Kuzu Kuşbaşı
2 Avuç Bezelye
1 Adet Havuç
2 Adet Domates
1 Çorba Kaşığı Salça
2 Çorba Kaşığı margarin
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Tatlı Kaşığı Karabiber
1 Su Bardağı Sıcak Su
Pilavı İçin:
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
2 yemek kaşığı margarin

Tencereye sana klaşığı koyalım. Yıkamış 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.



Fotoğraf "perver" tarafından gönderildi. 19.11.2019