



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAS KEBABI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg yağsız kuzu eti
½ kg arpacık soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
½ su bardağı sadeyağ
Tuz
Karışık baharat

Büyük bir yayvan tencere veya tavaya et yıkanıp kuşbaşı doğranarak konulur. Soğanlar temizlenip başları kesilir ve kabukları soyularak etin üzerine ilave edilir. Üzerine salça, tuz ve baharat dökülerek büyük bir tasın içine alınır ve tencereye ters kapatılır, üstüne bir ağırlık konulur. Yağ ve az su ilave edilerek çok kısık bir ateşin üzerinde iki-üç saat pişirilir. Tas üzerinden yavaşça kaldırılınca etler tencerenin ortasında ters dönmüş tas şeklinde kalır. Şekli bozulmasın diye tencereyle sofraya alındıktan sonra servis yapılır, sade pirinç pilavıyla yenilir.

