



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAS KEBABI (ŞANLIURFA)

1/2 kg arpacık soğan
750 gr kuzu eti
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı tuz
1 çay bardağı (veya 3 çorba kaşığı) sadeyağ
3 su bardağı pirinç

Soğanların baş ve alt kısımları kesilir, parçalanmamasına dikkat edilerek üstteki kuru kabuğu soyulur. Etler kuşbaşı doğranır ve salçayla karıştırılır. Soğan, tuzun ve yağın yarısı ve et sığabilecekleri ısıya dayanıklı bir tasın içine konulur ve kenarları çok derin olmayan bir pilav tenceresinin içine içindikilerin dökülmemesine dikkat edilerek ters çevrilir. 5 su bardağı su ilave edilerek tencere ateşe konulur. Kaynara çıktıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 3,5 - 4 saat pişmeye bırakılır. Bu arada pirinç ayıklanır. Pişme zamanı dolunca, önceden 15-20 dakika ıslatılmış, yıkanıp süzölmüş pirinç tasın etrafına dökölür. Kalan tuz ve yağ eklenir. Pirincin pişmesine yetecek kadar su ilave edilerek pişirilir. Pirinç piştikten sonra 15-20 dakika dinlendirilir. Tas dikkatlice yukarı doğru kaldırılarak çıkarılır. Böylece ortada et-soğan, kenarında pirinç pilavı, yemek için servise hazırdır. Tabaklara pilav, üzerine de et-soğan konularak ikram edilir. Yanında zeytin bostanası uygundur.