



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAS KEBABI (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

Kusbasi et
Kuru soğan
İnce doğranmış domates
Biraz salca
Tuz
Karabiber
Katı yağ
Pirinç

Etleri bir tencerede kup kesilmiş kuru soğan ve biberler ile azıcık talandirip üzerlerine domatesleri ekleyip, sulandırılan salca ile birlikte tuz-karabiber de ekleyip azıcık su ile pisirin. Etler suyunu çekince ve de yumuşayınca tencereyi ocaktan alın ve o küçük çinko kaba doldurun. Pilav tenceresinde pirinçleri pilav olacak şekilde kavurun ve suyunu eklemeyen önce pirinçlerin ortasına bir çukur açıp çinko kabi ters çevirip yerleştirin, suyunu ekleyin. Pilavi normal şekilde pisirin ve dinlenmeye bırakın. Servis yapacağınız zaman çinko kabi alıp o şekilde masaya götürüp masadakileri etkiledikten sonra servisinizi yapın.