



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAS KEBABI (SİVAS)

Sivas Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Kuşbaşı koyun eti yağı ve tuzu konulup bir tencerede kızartılır. Bu etler iyice kızarıncı bir tasa alınıp genişçe bir leğence ye ters çevirilir. Leğen cenin kenarlarına önceden pilav yapmak üzere ıslatılmış pirinç ve pilav için kaynamış su konur ağır ateşte pişirilir. Pilavın suyu tasın altında etlerin lezzetini de alarak pişer. Pilav pişince tas kaldırılıp (ortası kebab kenarları pilav) sofraya getirilir.

---

© lezzetler.com tarif no:39005 • adı:Tas Kebabı (Sivas) • gönderen:fincan • indirme tarihi:04.04.2025 - 05:56