



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAS KEBABI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

500 gr. dana veya kuzu eti
1 orta boy soğan
2 adet patates
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 tatlı kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı süt
100 gr. tereyağı
Karabiber
Tuz
Su

Önce yağ kızdırılır. Ardından ateşi kısmadan kuşbaşı şeklinde doğranmış et ve iri doğranmış soğanlar birlikte kavrulur. Böylece etlerin suyunu salması önlenerek, etlerin yumuşak kalması sağlanmış olur. Devamında, et ile birlikte kavruşan soğan etin içinden çıkartılır. Göz kararıyla süt ve sıcak su ilave edilir. Kısık ateşte et suyunu çekene dek pişirmeye devam edilir. Başka bir kapta salça, kaynamış suda eritilerek, etin üzerine dökülür. Sonra sarımsak ve karabiber eklenir. Öte yandan küp küp doğranıp kızartılan patatesler, ete ilave edilerek servise hazır hale getirilir.

