



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAS KEBAPLARI HAKKINDA

Tas kebabları, umumiyetle koyun etinden yapılmakla beraber, dana etinden ve kümes hayvanları (piliç, tavuk, hindi ve kaz) etlerinden dahi tas kebabları hazırlanır. Ve hemen hepsi, pek az farkla ve yalnız et lezzetleri ayrı olarak birbirine benzer, Bazılarına; meselâ dana tas kebabına biraz sirke, bazılarına, turfanda sebzeler katılır. Ve bazıları evvelâ yağda biraz kavrulduktan sonra tencereye konur.
