



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU TAS KEBABI

1 kg. kuzu eti, (ceviz büyüklüğünde doğranmış),
2 su bardağı yoğurt,
2 kaşık sadeyağ,
2 baş soğan,
1 su bardağı bezelye,
1 maydanoz,
2 yumurta,
3 iri olgun domates ya da bir kaşık domates salçası,
yeteri kadar tuz, biber.

Bir tencereye 2 kaşık yağ konarak kızdırılır, ince doğranmış soğan hafifçe pembeleşince temizlenmiş kuşbaşı etleri soğanla birlikte hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış rendelenmiş domatesi de tencereye koyup 1 bardak ılık su ekleyerek etler yumuşayınca kadar pişirin. Ayıklanmış bezelyeyi de tencereye atın, suyunu çekinceye kadar orta ateşte pişirin. Ayıklanıp yıkanmış maydanozu çok ince doğrayıp tencereye serpin ve karıştırın. Servis tabağına yoğurt konur ve ortası açılır ve bu boşluğa tenceredeki pişmiş taskebabı olduğu gibi yerleştirilir etrafına katı olarak haşlanmış yumurtaları dilimleyip dizin ve servis yapın.