



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

TAS KEBABI



1 Kg. kuzu eti (kuşbaşı)
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Adet domates
1 Adet kuru sođan
1 Çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı un
4 Su bardađı su

- # Yađ kızdırılır, üzerine et eklenir, et suyunu salıp çekince ince kıyılmış soğan eklenir.
- # Salça ve un eklenip 2 dakika kadar kavrulduktan sonra, soyulmuş ve ince doğranmış domates eklenir.
- # Domateste biraz kavrulduktan sonra tuz ve 4 su bardađı kaynar su konur.
- # Ocak kısık ayarda, yaklaşık 1 saat kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bazı kaynaklarda tas kebabına patates havuç gibi katkı sebzelerinin konduğuna rastlanmaktadır.