



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

## TAS KEBABI



600 gr kuzu kuşbaşı  
250 gr arpacık soğan  
2 adet orta boy patates  
1 orba kaşığı salça  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 ay kaşığı karabiber  
1 ay kaşığı kırmızı pul biber  
2 su bardađı su

- # Arpacık soğanlar soyulur. Patatesler soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır.
- # Karıştırma kabına salça, sıvıyağ, tuz, pul biber ve karabiber konur. Birbirine yedirilir.
- # Üzerine et, patates ve arpacık soğan ilave edilir, karıştırılır.
- # Hazırlanan malzeme, kulpu olmayan bir kaba doldurulur ve küçük bir tepsiye ters çevrilir.
- # İçi dolu tasın üzerine herhangi bir ağırlık konur. Son olarak tepsiye su bırakılır.
- # Tepsi hızlı ateşe oturtulur. Su kaynamaya başlayınca ateş kısılır ve en az 2 saat pişirilir.
- # Süre sonunda tas, pişirildiği tepsiye boşaltılır.

**Not:** Tas Kebabı geleneksel Türk mutfağının eskimeyen bir lezzetidir.