PÜRELİ TAS KEBABI

1 kg. kuzu kuşbaşı
2 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
2 adet domates
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
2 su bardağı sıcak su
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Püresi İçin;
6 adet orta boy patates
1 su bardağı sıcak süt
1 tatlı kaşığı tereyağı
Yarım tatlı kaşığı tuz

İlk işlem olarak kebap hazırlanır; tencereye sıvıyağ bırakılır, kızınca et eklenir, suyunu bırakana kadar kavrulur.
Üzerine ince kıyılmış kuru soğan ve sarımsak eklenir. Soğan şeklini kaybedene dek kavrulur.
Daha sonra çekirdekleri çıkarılmış, iri doğranmış sivri biber ve salça ilave edilir. Biber sararana kadar pişirilir.
Daha sonra üzerine küp doğranmış domates, tuz, karabiber ve 2 su bardağı kaynar su konur, tencerenin kapağı kapatılır, kısık ? orta ateş konumunda bir saat kadar pişirilir.
Bu arada püre hazırlanır; kabuklu haşlanmış sıcak patateslerin kabukları soyulur. Önce birkaç parçaya kesilir, üzerine tereyağı, tuz ve sütün bir kısmı konur. Püre aleti ya da çatalla ezerek karıştırılır. Bu sırada azar azar süt eklemeye devam edilir.
Hazırlanan pürenin bir kısmı servis tabağına ortası oyuk olacak şekilde yerleştirilir, üzerine yeteri kadar tas kebap bırakılır, sıcak olarak servise sunulur.

Not: Patates püresi yapımında özellikle haşlanmış sıcak patates kullanılır, çünkü sıcak patates, hem tereyağının erimesini sağlar, hem de kolay ezilir.