



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Tas Kababı

Tas Kebabı



1 kg. Quzu ətı
4 Yemək qaşığı duru yağ
2 Ədəd pamidor
1 Ədəd baş soğan
1 Yemək qaşığı tamat
1 Çay qaşığı un
4 Ştəkan su

- # Yağ qızdırılır, üzərinə ət əlavə olunur, ət suyunu sovurunca ince qiyilmiş soğan əlavə olunur.
- # Tamat və un əlavə olunub 2 dəqiqəyə qədər qovrulduqdan sonra, soyulmuş və ince doğranmış pamidor əlavə olunur.
- # Pamidor da bir az qovrulduqdan sonra duz və 4stəkan isti su tökülür.
- # Ocaq az açıq hardasa 1 saat qədər bişirilir.
- # İsti olaraq sərvis edilir.

Not: Bəzi qaynaqlarda tas kababına pamidor yer kökü kimi qatqı tərəvəzlərin istifadə olunduğuna da rast gəlinməkdədir.