



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

TAS KEBABI



600 gr kuzu kuşbaşı
250 gr arpacık soğan
2 adet orta boy patates
1 çorba kaşığı salça
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
2 su bardağı 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.