

Tas Kebabi

Malzemeler

500 gr. sotelik kuzu eti

1 adet kuru sogan

1 yemek k. domates salcasi

Sicak su

2 yemek k. tereyagi

Tuz, karabiber, kekik

Yapilisi

Tencereye tereyagini koyup eritin ve etleri icine atip saldigi suyu cekene kavurun.

Bu esnada da kuru sogani ufak dograyip salca ile birlikte etlerin uzerine ekleyin.

Az sicak su ilave ederek tencerenin kapagini kapatın ve etler yumusayincaya kadar gerekirse su ilave ederek pisirmeye birakin.

Etlerin pismesine yakin tuzunu, karabiberini ve kekigini de ilave edip karistirin.

Bu esnada pilav tenceresine de tereyagi ve aycicegi yagi koyup eritin.

Uzerine cicek sehriyeleri ekleyip rengi degisinceye kadar kavurun.

Yikayip suzdugunuz pirinçleri ekleyip alttan yukariya olacak sekilde kavurun.

Tuzunu, karabiberini ekleyin.

Et suyunu ilave edip pisirmeye birakin.