

Tas Kebabi

Malzemeler

1 kilogram kusbasi koyun eti
2 corba kasigi margarin
3 orta boy sogan
2 orta domates veya 1, 5 corba kasigi tuzsuz domates salcasi
Tuz

Yapilisi

Soganlari kup kup seklinde dograyin.

Eger domates kullanacaksaniz, kabuklarini soyarak rendeleyin.

Bir tencereye margarin koyarak kizdirin ve kusbasi kesilmis koyun eti ilave ederek etlerin her taraflari iyice kizartin.

Etleri bir delikli kepce ile tabaga alip tenceredeki yaga soganlari da katarak pembemsi bir renk alincaya kadar kavurun.

Tencereye rendelenmis domates veya tuzsuz domates salcasi ile tuz ilave edin.

Etleri tekrar tencereye koyun, uzerine iki bardak su ilave edin ve pismeye birakin.

Suyunu cektikce 1-2 bardak su ilave ederek tencerenin kapagini kapatın ve etler yumusak bir hal alincaya kadar yaklasik 2 saat pisirip servise hazir

Afiyet olsun...