



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tas Kebabı



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler

- 500 gr kuşbaşı dana eti
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 2 adet havuç (halka doğranmış)
- 2 adet patates (küp doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 2 su bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Eti Kavurma:

- Tencereye sıvı yağı alın ve orta-yüksek ateşte ısıtın.
- Kuşbaşı doğranmış etleri ekleyerek yüksek ateşte rengi dönene kadar sürekli karıştırarak kavurun.
- Daha sonra ocağı kısık ateşe alın, etlerin suyunu salmasını ve çekmesini bekleyin.
- Yaklaşık **10-12 dakika** boyunca ara ara karıştırarak kavurmaya devam edin.

2. Soğan ve Havuç Ekleme:

- Etler suyunu çektikten sonra yemeklik doğranmış soğanları ekleyin.
- Birkaç dakika daha kavurun.
- Halka doğranmış havuçları ekleyin ve **2-3 dakika daha** soteleyin.

3. Salça ve Baharatların Eklenmesi:

- Tencerenin ortasına domates salçasını ekleyin.
- Kokusu çıkana kadar kavurun.



- Ardından tuz, karabiber, pul biber ve kekiğı ekleyin, karıştırın.

4. Patatesleri Ekleme:

- K p dođranmıř patatesleri ekleyin.
- T m malzemeleri iyice karıřtırarak **2-3 dakika** daha kavurun.

5. Suyun Eklenmesi ve Piřirme:

- Tencereye **2 su bardađı sıcak su** ekleyin.
- T m malzemelerin eřit řekilde suya temas ettiđinden emin olun.
- Ocađı orta ateře getirin, tencerenin kapađını kapatın.
- **Yaklařık 35-40 dakika** boyunca kısık ateře piřirin.

6. Servis:

- Piřen tas kebabını ocaktan alın.
- **5 dakika dinlendirdikten sonra** sıcak servis yapın.

Lezzet İpucu

Tas kebabına ekstra lezzet katmak i in piřme ařamasında i ine **1 diř ezilmiř sarımsak** ve **bir tatlı kařıđı tereyađı** ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfađı