

طرز تهیه تاس کباب

تاس کباب یا طاس کباب یکی از غذاهای سنتی کشور ما است که تاریخچه آن به گیلان برمیگردد. تاس کباب را همراه با برنج صرف میکنند . البته افرادی هم ترجیح میدهند این خوراک خوشمزه را همراه با نان سنگک میل نمایند.

مواد لازم جهت تهیه تاس کباب :

گوشت	یک کیلو
گوجه	نیم کیلو
پیاز	۴ عدد
سماق	یک قاشق سوپ خوری
لیمو عمانی	۵ عدد
فلفل سیاه و نمک	مقداری
سیب زمینی	نیم کیلو
روغن	به مقدار لازم

طرز تهیه :

جهت تهیه تاس کباب ابتدا پیاز را پوست گرفته، حلقه حلقه می کنیم، سپس گوشت را قطعه قطعه کرده، با کمی روغن تفت می دهیم و یک لایه روی پیاز می چینیم و روی آن گوجه فرنگی حلقه شده و بعد گوشت تکه تکه شده را قرار می دهیم، لیمو عمانی خرد شده، سماق و فلفل را با کمی روغن و آب به مخلوط اضافه می کنیم و می گذاریم تا بپزد. می توان سیب زمینی را جداگانه سرخ کرده و یا این که به صورت حلقه ای روی غذا چید تا بپزد. تاس کباب ما آماده است .