



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAYRAM KAVURMA

800 gr koyun budu yada kolu (yağları temizlenip kemikleri çıkarılarak kuşbaşı doğranmış)

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

1 büyük baş soğan (kabuğu soyulup bütün bırakılmış)

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kekik

Orta boy bir tencerede yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanı bütün olarak ekleyip, 1-2 dakika sote ettikten sonra kuşbaşı etleri katınız. Tencerenin ağzını kapatıp etleri 8-10 dakika, etler sularını bırakana kadar, arasıra karıştırarak kavurunuz.

Ateşin altını kısıp, ara sıra karıştırmaya devam ederek 1 saat pişiriniz. Tencereden soğanı çıkarıp atınız. Tuz, biber ve kekiği ekleyerek 15-20 dakika daha kavurup, tencereyi ateşten alınız. Etleri bir servis tabağına aktarıp servis ediniz.