



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI KUZU KAVURMA

400 gram iri doğranmış kuzu eti
3 adet kabak
2 adet patates
5 adet taze soğan
5 dal maydanoz
1 adet közlenmiş kırmızıbiber
1 adet limon suyu
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Etleri tencereye koyun, üzerine 1 bardak su ilave edip 5 dakika haşlayın. Patatesleri, kabakları kabuklarıyla irice doğrayın ve etin içine ekleyip haşlayın. Kırmızıbiberi, taze soğanı maydanozu, üzerine ekleyip karıştırın. Üzerine limon suyunu, zeytinyağını ve istediğiniz baharatları koyup kısık ateşte 35 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

