



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI KUZU KAVURMA

500 gram kuşbaşı kuzu eti

1 kilo kabak

1 soğan

1 çay bardağı zeytinyağı

1 kırmızıbiber

2 sivri biber

3 diş sarımsak

Tencerede etleri hiç su koymadan 5 dakika kadar kavurun. Üzerine zeytinyağını ekleyip kavurmaya devam edin. İrice doğranmış kırmızıbiberi, yeşilbiberi ve kabakları ilave edin. Ezilmiş sarımsak, yarım ay şeklinde doğranmış soğanı da üzerine yerleştirdikten sonra kapağını kapatıp hiç su koymadan kısık ateşte 35 dakika pişmeye bırakın. Daha sonra karıştırıp üzerine kıyılmış maydanoz ya da dereotu ekleyip karıştırın. Sıcak olarak ikram edin.