



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞBAŞI ET (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

½ bardak sıvı yağ
1 kilo kuşbaşı tavuk göğsü veya kuzu eti
2 adet büyük soğan, ince doğranmış
2 çorba kaşığı domates salçası
1 ½ bardak sirke
Tuz
Karabiber
3 bardak su

Orta boy bir tencerede, yağın yarısını ısıtın ve etleri kızartın. Soğanları kalan yağ ile ayrı bir tavada kızartın. Kızaran soğanları, salçayı, sirkeyi, tuzu ve karabiberi etlere ekleyip iyice karıştırın. Üzerine suyu döküp, orta ateşte 30 dakika pişirin. Pirinç pilavı ile sıcak servis yapın (Pirinç Pilavı tarifine bakınız).
