



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KAVURMA

1 kg. kuzu kuşbaşı
5 adet sivri biber
2 adet domates
3 adet soğan
1 su bardağı sıcak su
kırmızı biber, karabiber, tuz
8-10 dal maydanoz
1,5 çay bardağı sıvıyağ

Tencereye sıvıyağ konur, kuzu eti renk alavak kadar kavrulur.

Üzerine halka şeklinde doğranmış kuru soğan eklenir, 4-5 dakika daha kavrulur.

1 parmak eninde doğranmış sivri biber ve 1 su bardağı sıcak su eklenir, kapaklı olarak kısık ateşte 20 dakika pişirilir.

Üzerine küp şeklinde doğranmış domates, ince kıyılmış maydanoz eklenir, domates suyunu çekene kadar pişirilir.