NOHUTLU KUZU KAVURMA

400 gram kuzu kuşbaşı
1 adet soğan
3 diş sarımsak
1 su bardağı bezelye
4 adet sivri biber
3 çorba kaşığı tereyağı
2 adet havuç
2 adet patates
1 adet defneyaprağı
1 çorba kaşığı tane karabiber
1 su bardağı haşlanmış nohut

Fırına girebilen bir tencerede önce etleri kavurun. Üzerine yağını ve baharatları ekleyip karıştırın. Yarım ay doğranmış soğanları da içinde bir dakika pişirin. Diğer tüm malzemeleri doğrayıp içine ekleyin ve ocaktan alın. Kapağı kapatıp 170 derecedeki fırında 45 dakika kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:109894 • adı:Nohutlu Kuzu Kavurma • gönderen:memiş • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:37