



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KAVURMA

Malzemeler:

Yarım kilo kuşbaşı et
2 adet domates
8 - 9 adet arpacık soğan
2 - 3 adet sivribiber
2 - 3 çarliston biber
10 adet mantar
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı sıcak su
Karabiber
Tuz
Kekik

Yapılışı:

Arpacık soğanları soyun. Bir tencerede sıvıyağı kızdırıp soğanları pembeleştirin. Etini ekleyip suyunu salıp çekinceye kadar kısık ateşte kavurun. Biberleri yıkayıp orta büyüklükte doğrayın. Mantarları nemli bir bezle silip dörde bölün. Etin içerisine mantarları ve biberleri ekleyip kavurun. Sıcak suyu katıp etler yumuşayınca kadar pişirin. Tencereyi ocaktan indirmeden 5 dakika önce domatesleri, tuz ve karabiberi, kekiği ekleyip karıştırın.