



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARPACIK SOĞANLI KAVURMA

- 1 kilo kuzu eti
- 10 adet arpacık soğanı
- 1 adet kabuk tarçın
- 2 çorba kaşığı kuru üzüm
- 1 çorba kaşığı tane karabiber
- Tuz
- Kekik, kırmızıbiber
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle eti yıkayıp kuşbaşı şeklinde doğrayın ve kızgın bir tencerede mühürleme işlemi yapın. Yani her tarafını rengi dönünceye kadar kızartın. Daha sonra içine soyulmuş soğanları, üzümü, tarçını ve baharatları atın. Çok az sıcak su koyup kapağını kapatıp pişmeye bırakın. Yaklaşık 1 saat boyunca kısık ateşte pişirin. Etleri iyice pişince güzel bir servis tabağına alıp minik domateslerle süsleyip sıcak olarak ikram edin.

