



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPACIK SOĞANLI KAVURMA

2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 adet yumurta
100 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası
Karabiber
Çoban kavurma için:
6-7 adet arpacık soğan
1-2 adet çarliston biber
2 diş sarımsak
1 kilo kuşbaşı kuzu eti
1 tatlı kaşığı kuru kekik
Tuz, karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet büyük boy domates
Yarım demet maydanoz

Çoban kavurma için kabuğu soyulmuş arpacık soğanları, ince kıyılmış biber ile sarımsakları ve küçük küçük doğranmış eti bir tencereye aktarın. Yüksek ateşte birkaç dakika karıştırın. Kekiğin yarısını ve karabiberi ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın. Çok kısık ateşte, 1 saat kadar pişirin.

Kavurmayı ocaktan alın, kalan kekiği, zar şeklinde doğranmış domatesi ve irice doğranmış maydanozu ekleyerek tatlandırın.

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz şeklinde açıp oda ısısında yumuşamış tereyağını, yumurtayı, 1 tatlı kaşığı limon suyunda çözülmüş karbonatı, biber salçasını ve karabiberi ekleyin.

Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru 5 eşit bezeye ayırın, üzerini streç bir folyo ile örtün ve buzdolabında yarım saat dinlendirin.

Hamuru dinlendirdikten sonra ısıya dayanıklı 4 adet çukur bir kabın dış yüzeyini yağlayın ve hamuru bu yüzeyi tamamen kaplayacak şekilde elinizle bastırarak yerleştirin.

Kalan hamurdan da yuvarlak bir kalıp yardımı ile kapaklar hazırlayın.

Hamuru 180 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika kadar iyice kızarıncaya kadar pişirin.

Pişirmiş olduğunuz hamurun içine kavurmayı yerleştirin. Fırında ısıttıktan sonra servis yapın



