



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI KAVURMA

600 gram kuşbaşı kuzu eti
30 adet arpacık soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak

Tencerede etleri hiç su koymadan 5 dakika kadar kavurun. Üzerine zeytinyağını ekleyip kavurmaya devam edin. Daha sonra soyulmuş arpacık soğanları ilave edin. Ezilmiş sarımsakları ve tereyağını da ekleyip, kapağını kapatıp hiç su koymadan kısık ateşte 35 dakika pişmeye bırakın. Daha sonra karıştırıp sıcak lavaş içinde sıcak olarak ikram edin. Zeytinyağı ve tereyağı karışımı farklı, hafif ve lezzetli kavurma olmasını sağlıyor.