



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞÇI TUZAĞI KAVURMASI

1 kg dana kuşbaşı
250 gr kuyruk yağı
2 baş soğan
3 adet biber
3 adet domates
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı kekik

Soğanlar ve domatesler küp küp doğranır. Biberlerin tohumları çıkarılır ve iri iri kıyılır. Tava ateşe konur, ısınınca kuşbaşı doğranmış kuyruk yağı atılır. Yağ hafif erimeye başlayınca kuşbaşı et ilave edilir. 5-6 dakika çevrilir. Sonra soğanlar katılır. Yarım saat sonra domatesler ve tuz konur. Domatesler tamamen şeklini kaybedince son olarak biberler atılır. 5-6 dakika sonra ocaktan alınır. Kekik serpilir, karıştırılır ve sofraya getirilir.