



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BİBERLİ ET KAVUMA

100 gr Kuzu kuyruk (yağı)  
500 gr kuzu eti  
10 Adet biber  
2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Etlere kuzusu doğranıp ocaga bırakılır suyunu verip çekene kadar pısırlır ardından küçükce doğranan kuyruk yağı ilave ederek biraz daha kızartılır, ayrı bir yerde margarin kızdırılıp biberler atılır biberler kızartıldıktan sonra kızartılan etle karıştırılır. Bir tasım kavurulduktan sonra hazırdır.