



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEŞNİLİ KAVURMA

2 yemek kaşığı tereyağı
400 g AYTAÇ KAVURMA
2 diş sarımsak
İki adet havuç
İki adet patates
Bir demet taze soğan
Bir demet dereotu
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
Kekik

- 1 Orta ateşteki bir tencerede 1 tatlı kaşığı tereyağını eritin.
- 2 Küçük doğranmış sarımsakları ekleyin, soteleyin.
- 3 AYTAÇ KAVURMA'yı ilave edin ve pişirin.
- 4 Diğer bir tavada, kalan tereyağında küp küp doğranmış patates ve havuçları kızartın.
- 5 Dereotu ve taze soğanı ince ince kıyın, AYTAÇ KAVURMA'yı ilave edin.
- 6 Tuzunu, karabiberini ve kekiği ekleyin, harmanlayın.
- 7 Servis yapın.

