



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİM BOM KAVURMA

Yarım kg kuzu kuşbaşı
1 su bardağı konserve mısır
2 adet kırmızı kapya biber
2 adet kuru soğan
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan çok ince doğranır. Biberlerin tohumları çıkarılır, ufak kareler şeklinde doğranır. Tencereye sıvıyağ konur, ocağa konur, ısınınca soğan atılır ve pembeleşene kadar börttürülür. Kuşbaşı et atılır, 10 dakika kadar kavrulur. Önce biber ilave edilir, bir kaç dakika sonra mısır eklenir, tuz serpilir. Yaklaşık olarak 25-30 dakika pişirilir.