



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİVAN KAVURMA

Yarım kg kuzu kuşbaşı
100 gr kuyruk yağı
1 baş büyük soğan
2 adet çarliston biberi
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Yayvan bir tencereye ince doğranmış kuyruk yağı atılır. Yağı biraz çıkmaya başlayınca kuşbaşı kuzu eti eklenir. 10 dakika sonra da ince kıyılmış soğan bırakılır. 10 dakika kadar kavurduktan sonra tohumu alınmış ve iri doğranmış çarliston biberleri ilave edilir. Tuz ve karabiber serpilir. 20 dkika daha çevrilir ve ateşten alınır.