



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN KAVURMA

3 yemek kaşığı (105 gr) Bizim Yağ
1,5 kg kuzu kuşbaşı (ya da dana eti)
5-6 diş sarımsak
6 adet sivri biber
4 adet domates
1 kuru soğan
3 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı kekik
2 çay kaşığı kimyon
Üzeri için:
Yarım demet maydanoz
Servis etmek için:
Lavaş
Pişmiş domates
Pişmiş biber

Kuşbaşı etleri tencereye alarak suyunu salıp hafif çekinceye kadar kısık ateşte soteliyoruz. Bizim Yağ ve soğanı ekleyip sotelemeye devam ediyoruz. Domatesleri soyup küçük küçük ve biberleri ince halkalar halinde doğruyoruz. Önce sarımsakları ve biberi ilave edip etlerle birlikte kavuruyoruz. Tuzunu ve baharatını ilave edip karıştırıyoruz. Doğranmış domatesi ilave edip kapağını kapatarak 20 dk kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz. Pişen kavurmamızı lavaşın üzerinde yanında pişmiş domates ve biberlerle servis yapıyoruz.

Not: Etlerin yumuşacık olması için kavururken 1 yemek kaşığı üzüm sirkesi ekleyebilirsiniz.