



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN KAVURMA

800 gr. kuzu eti
10-15 adet arpacık soğan
5 adet sivri biber
2 adet domates
2-3 diş sarımsak
1 çay bardağı sıcak et suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz biber
1 tatlı kaşığı kekik

Kuzu etlerinin çok ufak olmayan parçalar halinde doğranmış olması gerekiyor.

Sıvıyağı ve tereyağı tavada kızdırdıktan sonra etleri içerisine atın ve orta ateşte 10 dakika kadar kavurun.

Kabuklarını soyduğunuz arpacık soğanları da ekleyip, 5 dakika kadar soteleyin.

Sırasıyla, incecik kıydığınız sarımsakları, iri iri doğradığınız biberleri ve küp küp kestiğiniz domatesleri ekleyip 10 dakika daha soteleyin.

Et suyunu ve kekik dışındaki baharatları ekleyip, altını kısıp 20 dakika daha pişirin.

Ocaktan almadan hemen önce kekiğini de ekleyin.

Not: Yanına tel şehriyeli pirinç pilavı ile sunabilirsiniz. İyi bir kekik lezzette fark katacaktır. Ne kadar tabanı geniş bir tencere/tava kullanırsanız o kadar doğru pişirmiş olursunuz. Tuzunu et suyundan hemen önce koyun ki et sertleşmesin. Eğer mantar seviyorsanız mantar da ekleyebilirsiniz.