



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN KAVURMA

1 kg koyun eti
2 adet iri kuru soğan
4 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı kekik
2 tatlı kaşığı tuz

Koyun kuşbaşı yayvan bir tencereye konur. Harlı ateşte suyunu bırakmaya başlayınca yarım daire şeklinde doğranmış soğan ve biber katılır. Ara sıra karıştırarak en az 1 saat pişirilir. Ateşten almadan hemen önce tuz ve kekik eklenir.