



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN KAVURMA

250 gr kuzu eti
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
1 adet dolmalık yeşil biber
1/4 adet kırmızı dolmalık biber
1/4 adet sarı dolmalık biber
1 tatlı kaşığı salça
1 çay bardağı su
2 adet Knorr Tablet Et Bulyon
1 miktar Knorr Sarımsaklı Çeşni
Bir miktar tuz
Bir miktar karabiber

Hazırlanışı

Etlere zeytinyağında kavurun. Soğanları küp şeklinde doğrayıp ete ekleyin ve kavurmaya devam edin. Daha sonra salçayı ekleyip karıştırmaya devam edin. 1 çay bardağı sıcak su ve Knorr Tablet Et Bulyon'u koyup etin suyu çekilene kadar pişirin. Daha sonra küp küp doğranmış biberleri ve domatesi ekleyip soteleyin. Sarımsaklı çeşni, az tuz ve karabiberle baharatlandırın.
