



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN KAVURMA

Malzeme:

1 kg dana eti

Tuz

Karabiber

2 ay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı

3 su bardağı su

1 orba kaşığı Teremyağ

Dana etini kuşbaşı şeklinde doğrayıp bir tencereye alın. Tencerenin kapağı kapalı olarak ağır ateşte suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Suyunu çektikten sonra kavurmaları başka bir tencereye alın. Tencerenin içine sıvıyağ, su ve Teremyağı ekleyin. 90 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Pirinç pilavı, kızarmış patates, közlenmiş domates ve biberle sıcak olarak servis yapın.
