



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN KAVURMA

Malzeme:

1 kg kuzu kuşbaşı

3 adet soğan

1 tatlı kaşığı kekik

3 adet sivri biber

1 çay kaşığı pul biber

2 diş sarımsak

1/2 çay bardağı Bizim Mutfak Mısırözü Yağı

10 adet kiraz domates

Tuz

Soğanları küp şeklinde doğrayın. Bir tencere sıvıyağı kızdırarak soğanları soteleyin. Ardından etleri ilave ederek bir süre daha kavurmaya devam edin. Tencerenin kapağını kapatarak çok kısık ateşte 1 saat kadar pişirin. Daha sonra sivribiber ve kiraz domatesleri ekleyerek tuz ve baharatlarla tatlandırın. 5 dakika daha pişirdikten sonra tencereyi ocaktan alın. Sıcak servis yapın.
