



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN KAVURMA

Malzemeler

400 gr. kuzu eti (küçük doğranmış)
1/2 ActiFry kaşığı zeytinyağı
1 ActiFry kaşığı elma sirkesi
2 adet domates
3 adet çarliston biber
1/4 ActiFry kaşığı tuz
1/4 ActiFry kaşığı kuru kekik
1/4 ActiFry kaşığı tatlı kırmızı toz biber
1 diş sarımsak
4 adet lavaş ekmeği

Domatesleri dörde; biberleri ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin. Her ikisini de küp küp doğrayın. Sarımsağı soyup incecik doğrayın.

Kuzu etlerini zeytinyağı, sirke, tatlı toz biber ile birlikte karıştırıp 30 dakika marine edin.

Piştirme haznesine sıvı yağı koyup ActiFry'ı çalıştırın. 2 dakika sonra etleri ilave edin ve 10 dakika pişirin.

Domates, çarliston biber, kekik ve sarımsakları ekleyip 7 dakika daha pişirmeye devam edin. Tuz ile tatlandırdıktan sonra 3 dakika daha pişirin. Çoban kavurmayı lavaş ekmeklerinin içine paylaşırıp servis yapın.