



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN KAVURMA

Ümit Usta

1 kg. kemiksiz kuzu eti

50 gr. margarin

Yeterince tuz, karabiber, kırmızı pul biber ve kekik

İsteğe göre 3 adet patates

Etin derisini ve sinirlerini ayırdıktan sonra küçük küçük keselim.

İçinde soğuk su olan bir kapta 30-40 dakika kadar bekletelim.

Etleri, elimizle suyun içinden alıp süzgece koyalım.

Dibi kalın bir tencereye, margarin yağını koyup erittikten sonra, kuzu etlerini ilave edip, ağzı kapalı olarak kısık ateşte pişirmeye başlayalım.

Ara sıra karıştırarak, etleri kendi bıraktığı suyun içinde pişirelim.

Etler yumuşayınca, tencerede fazla su kalmadığını göreceksiniz.

Tencerenin ağzını açıp, yumuşacık pişmiş etlerin fazla suyunun uçmasını, etlerin yağına binmesini sağlayalım.

Suyu uçup da etler yağına binince, etleri biraz daha kavurarak renginin hafif dönmesini sağlayalım.

Yeterince tuz, karabiber ve kırmızı pul biber ile biraz dişe gelecek kadar kekik serpip sıcak sıcak servis yapalım.

Not: Çoban kavurmanın, biraz daha bereketli olmasını isteyenler; etlerin büyüklüğünde kestikleri patatesleri de sıvıyağda kızartıp, tencereye ilave edebilirler. 5 dakika dinlendirip tabağın kenarına yoğurt koyarak servis yapabilirler.