



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN KAVURMA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

3 Diş sarımsak

4 Adet Domates

6 Adet yeşil sivri biber

2 Yemek Kaşığı sıvıyağ

1 Adet soğan

Öncelikle kuşbaşı etleri kızgın tavaya atıp renkleri değişinceye kadar çevirin. Yağları ekleyip sotelemeye devam edin domatesleri soyup küçük küçük biberleri ince halkalar biçiminde doğrayın. Önce sarımsakları ve biberleri ete ilave edip kavurun etler suyunu bıraktığında tuzunu ve baharatları ilave edip karıştırın en son doğranmış domateside katıp etler suyunu çekene kadar yaklaşık yarım saat orta ateşte karıştırarak pişirin sıcak olarak servis edin.

