



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN KAVURMASI

- 1 orba kaşığı yağ
- 1 kilo az yağlı koyun eti (kemiksiz but, böbrek yatağı veya kol)
- 2 adet soyulmuş küçük soğan
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 tatlı kaşığı kekik
- 1 bağ dereotu
- 12 adet taze yeşil soğan

2 bağ dereotunun yapraklarını ayıklayınız.

12 adet taze yeşil soğanın yeşillerinin uçlarını ve başını hafif kesip temizleyiniz. Temizledikten sonra 5'er santim uzunluğunda doğrayınız.

Etin sığabileceği küçük bir tencereye yağı koyup eritiniz.

Etlere ve soğanı ilve edip tencerenin kapağını sıkıca kapayarak orta ateşe oturtunuz.

Zaman zaman karıştırarak et suyunu bırakıp kaynamaya başlayınca ağır ateşe alınız.

45 dakika kavurduktan sonra taze yeşil soğanlarını ilve ediniz.

15 dakika daha kavurduktan sonra dereotunun yapraklarını, tuzunu, biberini ve kekiğini serpiniz.

15 dakika daha kavurduktan sonra servis yapınız.