



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN KAVURMA

1 kilo yağlı çok ufak kesilmiş kuşbaşı kuzu eti
4 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
4 tane soğan
Tuz
Baharat
Yarım kilo yoğurt

Tencereye yağ konulur ve doğranmış soğan ilave edilir, kuvvetli ateşte biraz kavrulur. Pembeleşinceye kadar yavaş yavaş tahta kaşıkla karıştırılır ve baharat ilave edilir. Etleri örtecek kadar su ilave edilip hafif ateş üzerinde pişmeye bırakılır. Et iyice pişince indirilir. Yemek tabağında servis edilirken, etin yanına birkaç kaşık yoğurt ilave edilir. Arzu edilirse, kekik ile de servis yapılır.