



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES TURŞULU KAVURMA

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 500 g kuzu eti (tercihen yağları alınmış)
- 1 tatlı kaşığı salça
- 5-6 adet arpacık soğan, kabuğu soyulmuş
- 2 adet yeşil domates turşusu, dörde bölünmüş
- 1 küçük parça lahana turşusu
- 1 adet kapyra biber, iri doğranmış
- 1 adet havuç turşusu

Geniş bir tavayı ısıtın. Kuşbaşı etleri ve salçayı ekleyin. Suyunu salıp çekene dek kavurun. Daha sonra tereyağı ve sıvıyağını ekleyin. Arpacık soğanı da ilave edin. Birkaç dakika daha kavurduktan kalan tüm malzemeyi ekleyin. Üzerini hafif örtecek kadar sıcak su ilave edin. Kısık ateşte, etler yumuşayana dek pişirin.

Not: Domates turşusu yerine erik, yeşil fasulye, lahana turşusu gibi turşularla da bu et yemeğiniz çeşitlendirebilirsiniz. Turşulu et kavurmalarınıza tuz eklemeyin, turşunun yeterince tuzu olacaktır.

