



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DÜDÜKLÜDE KAVURMA

Yarım kg kuzu kuşbaşı  
1 adet kuru soğan  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çay bardağı su

Tavaya sıvıyağ ve kuşbaşı et konur, orta ateşte bir kaç tur çevrilir. İnce çentilmiş soğan ilave edilir. Bir kaç dakika daha kavurduktan sonra düdüklü tencereye aktarılır. Tuz, su ve pul biber eklenir. Kapağı kapatılır, pım çıktıktan sonra kısık ateşte 12 dakika pişirilir.

