



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU VE MANTARLI KUZU KAVURMA

500 g kuzu kuşbaşı
1 adet havuç, ince dilimlenmiş
1 adet büyük boy soğan, rendelenmiş
2-3 dal taze soğan, kıyılmış
2 sivribiber, ince kıyılmış
12-15 adet mantar, dilimlenmiş
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, kuru kekik
2 adet orta boy domates, rendelenmiş

Tencerede sıvı yağı kızdırın. Eti, havuçları ve kuru soğanı ilave edin. Kısık ateşte sürekli karıştırarak kavurun. Tuzu, karabiberi, biberleri, taze soğanı ekleyin. 10 dakika daha kavurun. Rendelenmiş domatesleri ekleyin. 15 dakika daha pişirin. En son tereyağını ilave edin. Yüksek ateşte birkaç dakika daha pişirdikten sonra kuru kekiği serpin. Ocaktan alın, pilavla birlikte sıcak servis yapın.

