



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBONLU ÇOBAN KAVURMA

800 g iri parçalı kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
100 g AYTAÇ DANA JAMBON
18 adet arpacık soğan
6 diş sarımsak
1 adet yeşil dolmalık biber (zar şeklinde doğranmış)
1 adet kırmızı biber (zar şeklinde doğranmış)
3 adet domates (küp küp doğranmış)
2 dal taze kekik
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
Kırmızı toz biber

1 Arpacık soğanları soyun. AYTAÇ DANA JAMBONları doğrayın.
2 Sıvı yağı geniş bir tencerede ısıtın, soğan, sarımsak, biber ve domatesleri ilave ederek kavurun.
3 Etleri ilave edin, 5-6 dakika kavurmaya devam edin. AYTAÇ DANA JAMBONları ekleyin.
4 1 çay bardağı sıcak su, tuz ve çekilmiş tane karabiber, Kırmızı toz biber ekleyin ve kısık ateşte yaklaşık 15 dakika pişirin, sıcak servis yapın.

