



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMA ARAP TAVA

500 gram orta yağlı koyun kıyması
2 tane bahçe domates
1 tane soğan
2 tane acı yeşil biber
5 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz

Soğanı, sarımsağı ve yeşil biberleri küçük küçük doğrayın.
Domateslerin kabuklarını soyarak küp küp doğrayın.
Tavaya zeytinyağı koyup kıymayla kavurun.
Kıyma suyunu verip geri çekene kadar karıştırarak kavurmayı sürdürün.
Soğanları kıymanın içine atın, ardından sarımsak ve biberleri de ekleyin.
Biber ve soğanlar yumuşayınca kadar kavurun.
Domates ve biber salçalarını ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
Akabinde karabiber, kimyon, pul biberi ve tuzu ekleyin.
Domatesleri de katarak yumuşayınca kadar kavurun.

