



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMA

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

2 Çorba Kaşığı (70 Gr) Margarin

1 Kg Kuşbaşı Kuzu Eti

Üzeri için:

Kekik

Servis için:

2 Adet Kırmızı Soğan

1/2 Demet Maydanoz

Tuz, Pul Biber, Karabiber

Öncelikle servis için soğanları yarım ay şeklinde doğrayın. Elinizle ovalayın ve servis tabağına alın. Kırılmış maydanoz, tuz ve pul biber ekleyip karıştırın. Tavadaki 1 çorba kaşığı margarin eritin. Üzerine eti ilave edin ve kısık ateşte 15 dakika kavurun. 1 çorba kaşığı margarin daha ekleyin. Yağ eriyene kadar kavurmaya devam edin. Tuz, pul biber ve karabiber ekleyip karıştırın. Karışımı daha önceden hazırladığınız servis tabağına alın ve kekik serperek servis yapın.

Püf Noktası: Kavurmanızı kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pişirirseniz daha lezzetli ve yumuşak olacaktır.

