



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMA

- 1 kilo kemiksiz kuşbaşı koyun eti
- 1 çorba kaşığı yağ
- 2 küçük soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- tuz
- 1 tatlı kaşığı kekik

Yağı içinde etin sığabileceği büyüklükte bir tencerede eritin. Eti ve soyulmuş soğanları ilave edip orta ateşe oturtun. Tencerenin kapağını sıkıca kapatın. Arada bir karıştırıp etin suyunu bırakmasını bekleyin, sonra orta ateşe alın. Arada bir karıştırarak 1 saat 15 dakika pişirip soğanları çıkarın. Tuzunu, kekiğini ve biberini ekip 15 dakika daha kavurduktan sonra hemen sofraya getirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.06.2024