



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI DÜRÜM

500 gram kuşbaşı kurban eti
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım demet taze soğan
3 adet sivri biber
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 limon suyu
1 çorba kaşığı sumak, kimyon
1 çorba kaşığı şeker
Yarım demet maydanoz
2 adet lavaş ekmeği

Bir tavaya yağı koyup kızdırın ve üzerine çok ufak kıyılmış etleri, taze soğanı koyup kavurmaya başlayın. Kalan diğer malzemeler de eklenip 5 dakika daha kavurup lavaş ekmeği arasında isteyen dürüm yapabilir.

