



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KENDİ BAHARATLI KUZU KAVURMA

1 kg kuzu kuşbaşı
2 adet soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
4 adet acı kuru biber
1 tatlı kaşığı kakule
1/2 tatlı kaşığı tane karabiber
1 tatlı kaşığı tane kişniş
1 yaprak defne
Tuz

Bütün baharat malzemeleri bir tavaya konur, hızlı ateşe yerleştirilir. Malzemelerin kokusu çıkana kadar kavrulur. Ateşten alınır, ılıyınca rondodan geçirerek toz kıvamına getirilir. Başka bir tavaya tereyağı konur, ateşe oturtulur, eriyince et atılır, suyunu bırakana kadar pişirilir. Kıyılmış soğan ve sarımsak ilave edilir. 10 dakika kadar sonra hazırlanan baharat karışımı konur. Ara sıra karıştırarak 20 dakika daha kavrulur.