



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN KAVURMA

Kuşbaşı doğranmış 1 kilo kemiksiz koyun eti

1 çorba kaşığı yağ

2 küçük soğan

1 çay kaşığı karabiber

Tuz

1 tatlı kaşığı kekik

Yağı eritin. Eti ve soyulmuş soğanları ilave edip orta ateşe oturtun. Tencerenin kapağını sıkı sıkı kapatın. Arada bir karıştırarak etin suyunu bırakmasını bekleyin. 1 saat 15 dakika sonra soğanları çıkarın. Tuzunu, kekiğini ve biberini ekli 15 dakika daha pişirin.

Not: İsteyen kavurmayı hafif sarmıskalı torba yoğurdu ile servis yapabilir.