



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KOYUN KAVURMA

Kemikli ve yağlıca koyun eti iki parmağın yarısı kadar doğranarak küçük bir tencereye konur. Buna tuz ilâve edilerek tencerenin kapağı kapatılır. Etler orta ısıdaki ateşte 5 dakika pişirilir, karıştırılır. Sonra çok hafif ısıdaki ateşte arada bir karıştırmak suretiyle 1/2 - 1+1/2 saat pişirilir. Etler suyunu çekince, tencerenin kapağı açılır, 20 dakika daha hiç durmadan karıştırılıp pişirilir ve sonra tabağa konularak servis yapılır.

---