



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ VE SEBZELİ KAVURMA

Malzeme:

1 kg kuşbaşı kuzu eti
1 çorba kaşığı Bizim Margarin
15-20 adet arpacık soğan
1 kase hazır sebze garnitür
3 adet domates
2 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kuru kekik
Tuz
Karabiber

Geniş ve tabanı düz bir tencereyi ısıtıp margarini ilave edin. Kuzu etlerini sürekli karıştırarak suyunu çekene dek kavurun. Arpacık soğanları ilave edip birkaç dakika daha kavurun. Rendelenmiş domates ile salçayı ekleyin. 5 dakika daha kavurun. En son sebzeli karışımı ilave edin. Kısık ateşte 15 dakika pişirin. Ocaktan alıp tuz, kekik ve karabiberle tatlandırın. Sıcak servis yapın.