



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUZU ETİ KAVURMASI

Tencereye kuzu etlerini atıp, 1 adet soğanı hiç doğramadan bütün olarak etlerin arasına koyuyoruz. Etlerin pişme süresi uzun olduğu için soğanları küçük küçük doğramak yerine büyük soğan koyuyoruz. Çünkü soğanlar küçük küçük doğrandığı takdirde dağılır. Bayram kavurmalarının içine çok malzeme girmez o nedenle soğan lezzet verir. Daha sonra kuzunun kuyruk yağı veya iç yağından biraz ilave edilir. Bir iki dakika harlı ateşte kavurduktan sonra ocağı kısık ateşe alıp, yaklaşık 45 dakika pişirdikten sonra, son aşamada tuz, karabiber ve kekik ilave ederek, bir iki dakika daha kavrulduktan sonra pilavla servis yapılır.

---