



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KAVURMA

1 kg kuşbaşı kuzu eti (orta yağlı),
1 su bardağı su,
yarım çorba kaşığı tuz,
125 gram margarin

Kuzu etini iyice yıkayıp, yarım çorba kaşığı tuzla karıştırın. Eti kavuracağınız tencereye 125 gram margarini alın. Margarin eridikten sonra tuzladığınız eti tencereye ilave edin. Bir-iki kez karıştırdıktan sonra 1 su bardağı suyu ekleyin. Tencerenin kapağııı kapatarak orta ateşte eti pişmeye bırakın. Etler, suyunu çekip, kızarıncaya kadar pişirin. Daha sonra yanında bol yeşillikli mevsim salatası veya oban salatası ile birlikte servis yapın.

Not: Eti kalaylanmış bakır veya alüminyum tencerede kavurursanız daha iyi bir sonuç elde edebilirsiniz.
