



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KAVURMA

Malzeme

- 500 g kuzu kuşbaşı
- 4 yemek kaşığı sıvı Sana
- 3 adet sivribiber
- 7 adet taze soğan
- 10 adet arpacık soğan
- 1 adet domates
- Kekik
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Kuzu etlerini fazla yağlarını çıkarıp, küçük küçük doğrayınız.

Ayıklanmış sivribiber, taze soğan ve arpacık soğanlarını ayrı ayrı kıyınız.

Domatesin kabuklarını soyup, küp küp kesin.

Yayvan bir tencerede sıvı Sana'yı kızdırıp, kuzu etlerini rengi dönüp, suyunu çekene kadar kavurunuz.

Daha sonra içerisine sırası ile arpacık soğanları, sivri biberleri ve taze soğanları ilave edip sote ediniz.

En son domatesleri, kekiği, tuzu ve karabiberi ekleyip, bir taşım pişiriniz.

Sıcak olarak servis yapınız.