



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KAVURMA

1 kilogram kuzu kuşbaşı
4-5 adet arpacık soğan
3-4 diş sarımsak
Sıvı yağ
Tuz
Kırmızı pul biber

Tavayı güzelce kızdırın.

Eti tavaya alıp kavurmaya başlayın.

Rengi dönüp suyunu salan etlere sıvı yağı ekleyin.

Altını kısıp arada karıştırarak pişirmeye devam edin.

Arpacık soğanları ve sarımsakları da tavaya ekleyip kavurmaya devam edin.

Etler suyunu çekene kadar pişirmeyi sürdürün.

Yemek suyunu çektiğinde yeterince yumuşak değilse yarım çay bardağı kadar sıcak su ekleyip biraz daha pişirebilirsiniz.

Son olarak tuzunu ve kırmızı biberini eklediğiniz et kavurmayı sıcak servis edin.
