



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZU TAVA (BATMAN)

THY Skylife

200 gr kuzu but kuşbaşı (süt, kivi suyu, sıvı yağ, tuz, karabiber ve soda karışımında 24 saat demlenmiş)

Kavurmak için 25 gr kuyruk yağı

1 adet sivri biber

1 orta boy domates

Bir tutam siyah pul biber

Kuyruk yağı doğranır ve sacda kızarıncaya kadar eritilir. Kızgın yağa et ilave edilir ve harlı ateşte 5 dakika pişirilir. Ardından küp küp doğranmış biber ve indirmeye yakın da domates ilave edilir. En son siyah pul biberle sıcak servis edilir. Arzuya göre, tavaya soğan, sarımsak, mantar gibi sebzeler de ilave edilebilir.

