



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## LOKUM KUZU KAVURMA

- 1 kg kuzu kuşbaşı
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı süt
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Soğan rendelenir, süt, zeytinyağı ve karabiber eklenir ve iyice çırpılır. Sonra et atılır, iyice karıştırılır. Üzeri kapatılır, buzdolabına konur, bir gece dinlendirilir. Ertesi gün tavaya tereyağı konur, orta ateşte kızınca et atılır. Suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Ateşten almadan hemen önce tuz ilave edilir.