



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI ÇOBAN KAVURMA

Malzemeler

1 kg. kuzu eti
200 gr. mantar
5-6 adet arliston biber
2 orta boy domates
3 orta boy soğan
Yarım ay bardağı sıvı yağ
Kekik
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı

Öncelikle kuzu etini kuşbaşı şeklinde doğrayın. Bir tavanın içine sıvı yağ kızdırıp içine etleri koyun ve suyunu çekene kadar kavurun. İnce ince doğranmış soğanları içine atıp, soğanlar pembeleşinceye kadar beraberce kavurun. Daha sonra mantar ve biberleri de incecik doğrayarak içine atıp kavurun. Etler yumuşayınca küçük küçük doğranmış domatesleri ekleyip yaklaşık 7-8 dakika kadar orta areli ateşte pişirin.