



## NARLI ET KAVURMA

<http://www.hurriyet.com.tr>

500 gram kuzu kuşbaşı  
2 adet nar  
4 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz

Narları soyup tanelerini ayıklayın. Tencereye tereyağıyla birlikte etleri koyun. Zar şeklinde doğradığınız soğanları da ekleyip etler suyunu bırakıp çekene kadar pişirin. Etler suyunu çektikten sonra karabiber ve tuz ekleyin. Çok kısık ateşte 15 dakika kavurun. Üzerine unu tuz serper gibi serpiştirip kavurmaya devam edin. Nari ekleyip 2 dakika daha kavurup sıcak servis yapın.

