



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KUZU KAVURMA

600 gram kuzu kuşbaşı
2 adet kabak
1 adet havuç
2 adet közlenmiş patlıcan
2 çorba kaşığı tereyağı
3 sivri biber
1 domates

Kuzu etlerini tencereye alın, suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin. Bu arada tereyağını ayrı bir tavada eritip üzerine küp kesilmiş sebzeleri ekleyip kavurun. Az su bırakarak sebzeleri pişince kavulmuş etin üzerine ekleyip birlikte de kavurun, üzerine bol kekik ve istediğiniz baharatları ilave edin. Bence kavurmanın daha lezzetli olması için son bir dokunuşla tereyağı gezdirip sıcak olarak ikram edin.

