



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI KAVURMA

500 gr kuşbaşı et
3 soğan
2 domates
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı su
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam kimyon
2 diş sarımsak

Kuşbaşı etlerimizi derin bir kaba alıyoruz. Soğanı ve domatesi yemeklik doğruyoruz ve etlerin üzerine alıyoruz. Tuz, sarımsak, baharat ve sıvıyağı da ekledikten sonra iyice yoğuruyoruz ve fırın tepsimize köküp üzerine 1 su bardağı su gezdirip önceden ısınmış 200 derece fırında etler yumuşayana kadar pişirip servis yapıyoruz.

