



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK KAVURMA DÜRÜM

500 gram kuşbaşı tavuk eti
1 adet soğan
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet sivri biber
2 adet domates
Tuz
Karabiber
Kimyon
2 kaşık çiğ krema

İri doğranmış soğanı ve tavuk etlerini tereyağında 10 dakika kavurun. Ezilmiş sarımsakları ve doğranmış sivri biberleri ilave edip 10 dakika daha pişirin. Rendelenmiş domatesleri, tuzu ve baharatlarını koyun. Kapağı kapalı olarak beş dakika daha pişirdikten sonra üzerine çiğ kremayı katıp bir taşım kaynatın. Lavaş ekmeğiyle dürüm yaparak servis yapın.