



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TÜRKMEN KAVURMASI

500 gr yağlı et
250 gr nohut
Karabiber
Tuz

- 1- Yağlı kuzu etinden kuşbaşı büyüklüğünde parçalar, suyunu salıp çekene kadar pişirilir. Suyunu çekince kısık ateşte nar gibi kızartılır. Üzerine karabiber ekilir.
 - 2- Haşlanmış nohut ve su ilave edilip yumuşayana kadar pişirilir.
 - 3- Arzu edilirse sarımsaklı yoğurtla, bulgur pilavının yanında servis yapılır.
-