



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZORKUN TAVA (OSMANİYE)

1 kilogram kuzu kuşbaşı
6 adet domates
6 adet yeşil biber
30 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı kekik
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı kırmızı biber
Tuz

Domatesleri ve sarımsakları yemeklik, biberleri ise halka halka doğrayın.
Tereyağını ve etleri geniş bir tepsiye alın ve ocakta suyunu salıp çekene kadar pişirin.
Biberleri etlere ekleyip kavurun.
Ardından sarımsak, domates, baharatlar ve tuzu ilave edin.
20 dakika pişirdiğiniz yemeği sıcak servis edin.

Not: Amanos Dağları üzerinde bulunan Zorkun, Çukurova bölgesinin ve Osmaniye'nin en büyük yaylası.
Zorkun tava da adını bu yayladan alıyor.

