

Coban Kavurma

Malzemeler

500 g. kusbasi et (dana ya da kuzu)

2 yemek k. zeytinyagi

2 adet yesil biber

1 adet kirmizi biber

12 adet ceri domates

1 tatli k. kekik

Deniz tuzu, degirmen karabiber

Yapilisi

Genisce bir tavaya zeytinyagini koyup yuksek isida isitin.

Isininca kusbasi etlerinizi ekleyip saldiklari suyu cekene kadar pisirin.

Kup kup dogradiginiz biberlerinizi ekleyin ve karistirarak kavurmaya devam edin.

Ceri domatesler ile beraber tuz ve karabiberinizi de ilave edip domatesler yumusayincaya

kadar pisirin. (Etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Az kalmis ise cok az sicak su

ekleyip pisirmeye devam edebilirsiniz. Ancak yemeginiz sulu bir yemek olmayacak.)

Kekiginizi de ilave edip ocaktan alin ve servis yapin.