

Coban Kavurma

Malzemeler

Yarım kg kuzu yada dana kusbasi

2 adet soğan

5-6 adet yeşil biber

2-3 adet domates

1 yemek kasığı salça

3 yemek kasığı sivi yağ

Tuz

Karabiber

Pul biber

Yapılışı

Kuzu veya dana etini sac da yada tencerede suyunu bırakıp çekene kadar pisirin. Bir su bardağı kadar kaynar su ekleyip kapagini kapatarak suyunu çekmesini sağlayın. Suyunu ceken ete sivi yağ eklenerek karıştırarak biraz kavurun. Soğanları piyazlık olarak doğrayın ve etin üzerine ilave edin. Arkasından doğranmış biberlerde eklenerek soğanlarla birlikte iyice yumuşayana kadar iyice pisirin. Kup kup doğranmış domatesleri ve salçasını koyun. Tuz ve baharatlarını da ekleyerek 10-15 dakika daha pisirin. Sıcak olarak servis edin. Afiyet olsun:)