

Kuzu Kavurma

Malzemeler

500 gr. orta yagli kuzu eti

3 yemek k. zeytinyagi

8 adet arpacik sogan

Tuz, karabiber, bir tutam kekik,pul biber (dilerseniz)

Yapilisi

Kavurma etini alirken, etinizin orta veya tam yagli olmasina dikkat edin. Kusbasi dograrken de ara ara ustlerinde yaglarini birakin. Hepsini temizlemeyin.

Dilerseniz kavurmayi dana eti, tavuk ya da hindi eti ile de yapabilirsiniz.

Yagi isittiginiz tencereye soydugunuz arpacik soganlari ekleyip birkac dakika kavurun.

Etleri ekleyip kavurmaya devam edin.

Etleri saldiklari suyu ceken kadar pisirmeye birakin.

Suyunu cektiginde hala pismediyse bir cay bardagi sicak su ilave edin. (Pisene kadar ara ara ekleme yapabilirsiniz.)

Pismesine yakin tuzunu, karabiberini ve kekigini ilave edin.

Yaninda pilav ile sicak servis yapin.