

Rize Kavurma

Malzemeler

1 kg dana eti
70 gr gomlek yagi
50 gr tereyagi
2 bas sogan

Yapilisi

Siniri ve yagi alınmis eti kup kup dograyin. Kiyilmis gomlek yagini ve tere yagini bir tencereye alarak eritin. Yemeklik dogranmis sogani ekleyin ve kisik ateste kavurun. Ayri bir tencerede sivi yaginda etin rengi donene kadar soteleyin. Kavurdugun soganin uzerine eti ilave edin ve kisik ateste 10- 15 dakika daha kavurun. Suyu ekleyip, kisik ateste etler yumusayana kadar pisirin. Sicak olarak servis yapiniz