Çoban Kavurma

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler

- 500 gr kuşbaşı dana veya kuzu eti
- 2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 2 adet yeşil biber (doğranmış)
- 2 adet domates (küp doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Eti Kavurma:

- Geniş bir tavayı ısıtın ve tereyağını ekleyin.
- Yağ eridikten sonra kuşbaşı doğranmış eti ekleyin.
- Yüksek ateşte etler suyunu salıp çekene kadar **10-12 dakika** boyunca kavurun.

2. Soğan ve Biberleri Ekleyin:

- Yemeklik doğranmış soğanı ve doğranmış yeşil biberleri ekleyin.
- Orta ateşte **5 dakika** boyunca karıştırarak kavurun.

3. Domates ve Sarımsak Ekleyin:

- Küp doğranmış domatesleri ve ezilmiş sarımsağı ekleyin.
- **2-3 dakika** kadar karıştırarak pişirin.

4. Baharat ve Suyu Ekleyerek Pişirme:

- Tuz, karabiber, pul biber ve kekiği ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Tavanın kenarından sıcak suyu ekleyin.
- Karıştırın ve kısık ateşte **15 dakika** boyunca kapağı kapalı şekilde pişmeye bırakın.

5. Servis:

- Pişen çoban kavurmayı ocaktan alın ve sıcak servis yapın.
- Yanında lavaş, pilav veya sumaklı soğan salatası ile sunabilirsiniz.

>> Lezzet İpucu:

Etlerin daha yumuşak olması için pişirme sırasında **bir yemek kaşığı sirke** veya **limon suyu** ekleyebilirsiniz. Ayrıca, lezzetini artırmak için pişirme sonunda **bir tatlı kaşığı tereyağı** ekleyerek karıştırabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı