



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Çoban Qovurma

Çoban Kavrma



1 kg. Quşbaşı qoyun eti
2-3 Ədəd sivri bibər
1 Ədəd baş soğan
1 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qarabibər

- # Qoyunun bir çox yerindən alınan quşbaşı ət bir qazana qoyulur.
- # Üzərinə doğranmış soğan və 2sm qalınlığında doğranmış sivri bibər əlavə olunur.
- # Orta atəşdə heç yağ qoymadan bişirilir.
- # Bişməsinə yaxın, duz və qarabibər əlavə edilir.
- # İsti olaraq sərvis edilir.

Not: Çoban qovurmaya əsasında ətə başqa bir lavazimat qoyulmaz. Soğan, bibər növləndirmək üçün istifadə olunmuşdur.