

Kuzu Etli Kenger Kavurma

Toplam 38 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~332 kcal

Bingöl usulü kuzu etli kenger kavurma, kenger sapları, kuzu eti ve soğanla buluşturarak topraksıgüçlü ve bahar sofralarına uygun bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 450 gr Kuşbaşı kuzu eti
- 250 gr Kenger
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Kuşbaşı kuzu etini ve soğanı hazırlayın. Kengeri temizleyin.
2. Eti zeytinyağında mühürleyip soğanı ekleyin, 5 dakika çevirin.
3. Kengeri tavaya katıp karıştırın.
4. Yemeği et ve kenger yumuşayana kadar 20-25 dakika pişirin.
5. Kavurmayı servis edin.

PÜF NOKTASI

Kengeri önceden 5 dakika haşlamak tavada lifli dokuyu yumuşatır.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis edin.