



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

AV KUŞLARINDAN KIŞLIK KAVURMA

Serçe, bıldırcın, saka, iskete, ispinoz, monte, filorya, filorcin ve sığırıcık gibi her çeşit kuşların hangisi olursa olsun, kuşların içlerini iyice ayıklayınız. Tüylerini güzelce yolunuz. Ütüleyiniz, kuşların kanlarının tamamen temizlenmesi için iyice yıkayınız. Sonra etleri ateşe koyup akik gibi oluncaya kadar kavurunuz. Bunları bir sıra halinde yassı teneke kutu içinde yanyana ve sıkı sıkıya diziniz, üstüne tuz ve biberini ekdikten sonra yarısına yakın ılık sade yağ katınız. Yağı dondurduktan sonra üste çıkana kadar tekrar ılık yağ koyunuz, sonra kapağını kapayıp serin bir yerde saklayınız.