



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜRCÜ KAVURMASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

- 1 kg dana eti
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 2 adet orta boy soğan
- Tuz
- Su
- 1 dolu yemek kaşığı biber salçası
- Bir su bardağı çekilmiş ceviz
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı çekilmiş kinzi
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı safran (zaprana) isteğe bağlı

Dana eti yıkanır. Kuşbaşı haline getirilir. Tencereye eklenen kuşbaşı, ince ince doğranmış soğanla 15 dk buharında pişirilir. Daha sonra su ilave edilerek yemek tekrar kısık ateşte pişmeye bırakılır. Ayrı bir tavada mısır unu tereyağıyla pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan mısır unu kaseye alınır üzerine ceviz, karabiber, pul biber, kinzi, dövülmüş sarımsak ve tuz eklenir ve bir bardak su ile karıştırılır. Karıştırılan malzeme pişen etin üzerine ilave edilir. Sıvı yağ ile salça kızdırılarak yemeğin üzerine gezdirilir. Sıcak servis edilir.

