KARA KAVURMA (EDİRNE)

https://www.edirneden.com

Kurban bayramlarının vazgeçilmez et yemeğidir. Koyunun özellikle kol kısmındaki kaba etlerinden bir miktarda yağlı kısımlarından (kuyruk yağı da) alınarak kuşbaşı doğranır. Bir fincan su ile köpükleri devamlı alınarak bir süre adeta kendi suyu ile pişirilir. Et piştikten sonra etlerin dağılmamasına özen gösterilerek kavrulur.

Not: Kara kavurma kışlık olarak da saklanmak üzere yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:51099 • adı:Kara Kavurma (Edirne) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:00