



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARA KAVURMA (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

1 kg. yağsız iri bıçak kıyması

300 gr. ince çekilmiş kuyruk yağı (arttırılabilir)

Tencereye et ve 1 fincan su konulur. Suyunu salıp çekinceye kadar ara sıra karıştırılıp, ağzı kapalı olarak sote edilir. Yağı ve tuzu eklenip ağzı açık kısık ateşte 30-40 dk. kavrulur.

Kuyruklar eriyip, etlerin rengi kavurma kıvamına gelince, ağzı açık olarak kısık ateşte yaklaşık 20-25 dk. daha sık sık karıştırılarak pişirilir. Etler kurutulmadan ocaktan alınıp servis yapılır.

