



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMA

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Koyun etinden kâfi miktarda alıp, orta büyüklükte doğranır. Sonra (2-3) soğan kabuğundan ayrılır ve ikişer parçaya ayrılır. İkişer parça edilip yetecek kadar tuz ile orta ateş üzerine tencere oturtulur; Tencerenin kapağını tersine koyup içine az miktar su ilavesiyle ara sıra tencere silkelenir. Gayet yumuşak pişene kadar ateş üzerinde kalır. Fazla suya gerek olmaz. Belki suyuna tertip olmak kafidir.

Not: Kavurma çeşitli olur. Ancak susuz pişen çeşidi hepsinden leziz ve güzel olur.