



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN KAVURMA

900 gram koyun eti

Tuz

Etleri, ancak dörtte üç ksmina kadar alabilecek genişlikte küçük bir tencereye; kemikli olarak küçük yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış ve yıkanmış 900 gram yağlıca koyun etiyle yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, etler sularını çekip de tencere hafif cızırdamaya başlayıncaya kadar bunları ilk 5 dakikası orta, sonra da gayet küçük ateşte ve arada bir karıştırmak üzere etleri aşağı yukarı bir, bir çeyrek - bir buçuk saat arasında pişmeye bırakmalıdır. (Etler tencerenin dörtte üç hizasına kadar gelmelidir. Aksi halde tencereye su katmak gerekir. O halde de kavurmayı bu süre içinde pişirmek olanaksızdır.) Etler suyunu çekip de, altı cızırdamaya başlayınca; tencerenin kapağını açarak, etleri durmadan karıştırmak suretiyle aşağı yukarı 20 - 25 dakika daha kavururcasına pişirmeli ve servis yapılmalıdır.