



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURBAN KAVURMA (OSMANLI)

Kavurma için:  
1.5 kg kavurmalık kuzu et  
500 gr arpacık soğan  
4 domates,  
20 diş sarımsak  
5 sivri biber  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
Kakule  
Kekik  
Pilav için:  
4 su bardağı pirinç,  
6 su bardağı su  
6 çorba kaşığı tereyağı  
2 havuç ,  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay bardağı kuşüzümü  
Tuz  
Hamur için:  
1 kg milföy hamuru  
1 yumurta

Etleri tencereye alıp üzerine tuz serpin ve etler suyunu salıp çekinceye kadar kapağı kapalı olarak pişirin. Önce orta sonra kısık ateşte sürekli karıştırarak etler iyice yumuşayınca kadar -kavurun ve ayrı bir tabağa alın. Etleri pişirdiğiniz tencereye arpacık soğanlarını ilave edip 3-4 dakika kavurun. Domatesleri soyup doğrayın. Sivri biberleri küçük küçük doğrayın. Domates ile biberleri kavurulmakta olan soğanlara ekleyin. Eti ve baharatları ilave edip karıştırarak kavurun ve ateşten alın.

Pirinci tereyağında kavurun. Havucu temizleyip küp küp doğrayın. Havuç, tarçın, kuşüzümü, su ve tuzu ekleyip kısık ateşte kapağı kapalı olarak pişirin. Ateşten alın ve üzerine kağıt havlu örtüp dinlendirin.

Milföy hamurunu yarım santimden biraz ince açın. Hamurun çevresinden ince şeritler keserek olabildiğince düzgün yuvarlak bir şekil elde edin. Dibi yuvarlak bir tencerenin içine hamuru kenarları dışa sarkacak şekilde yerleştirin. Üzerine bir sıra kavurma bir sıra pilavı değişimli olarak doldurun. Sarkan hamurları pilavın üzerine kapatın. Tencereyi fırın tepsisine ters çevirerek alın ve üzerine çırpılmış yumurta sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında nar gibi kızarıncaya kadar pişirin.