



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURBAN KAVURMA

1,500 gr. koyun eti
250 gr. koyun kuyruğu
Tuz

Koyun eti ve kuyruğu çok küçük boyda doğranır.

Bir çelik tencereye doğranmış kuyruklar alınarak kısık ateşe oturtulur ara sıra karıştırarak yağların erimesi beklenir.

Yağlar eriyince küçük doğranmış etler de eklenir, tahta kaşıkla alt üst ederek kavrulmaya başlanır.

Etler suyunu bırakınca tencerenin kapağı kapatılarak en az yarım saat kendi halinde pişirmeye bırakılır.

Süre sonunda kapak açılarak bir tanesinin tadına bakılır, eğer pişmediyse kapak kapatılarak biraz daha pişirilir.

Et piştikten sonra kapak alınarak suyunun tamamen uçması ve biraz da kızarması için tahta kaşıkla karıştırarak kavrulur ve tuz eklenir, tuz da iyice karışınca ateşten alınır.

Sıcak olarak servise sunulur.

