



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BAYRAM KAVURMA

İstenilen miktarda kuşbaşı et
Böbrek yağı (isteğe göre başka bir yağ kullanabilirsiniz)
Tuz

Kavurmanın yapılışında ilk olarak orta büyüklükteki bir tencerenin içersine kavurmalık etleri koyun. Ocağın altını açın ve hiçbir şey ilave etmeden, ara ara karıştırarak etleri kısık ateşte pişirin. Tencerenin kapağı kapalı olmalı. Tenceredeki etlerin rengi değişmeye başladığında ve etler suyunu salmaya başladığında pişmeye yakın böbrek yağın eritin(dileyenler başka yağda kullanabilir) ve üzerine dökün. Ardından bir miktar tuzunu ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın ve hafif kızarana kadar pişirin. Kavurmanız hazır.

Not: Kavurmaya kesinlikle su katmayın. Etler kendi suyu ile pişsin. Et kısık ateşte yavaş yavaş pişirilmelidir. Pişmeye yakın böbrek yağı kavurma için lezzetli olur.