



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DANA KAVURMA (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

1 Kg Dana Kuşbaşı  
300 Gr Sıvı Yağ  
1 Tatlı Kaşığı Tuz  
1 Tatlı Kaşığı Karabiber  
2 Adet Defne Yapağı  
2 Adet Orta Boy Soğan

Kuşbaşı etleri öncelikle kanını almak için 30 dk sıcak suda bekletilir.

Daha sonra uygun bir tencereye sıvıyağı ekleyip, yağ ısındıktan sonra sudan süzdürerek aldığımız kuşbaşı etleri tencereye ilave ederiz.

Yağda kavurma işlemini yaparız.

Etlerin üzerini 1 parmak geçecek şekilde sıcak su verilir.

Bütün soyulmuş soğanı, baharatları ve defne yaprağını atarak kısık ateşte yaklaşık 180 dk pişirilir.

