



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVDE KAVURMA YAPMANIN PÜF NOKTALARI

<https://www.sultanet.com>

En güzel kavurma kısıp ateşte yapılan kavurmadır. Ancak hayatın koşuşturması içerisinde her zaman yemek pişirmek için fazla vaktimiz olmayabilir. Eğer yemeği pişirmeniz için çok fazla vaktiniz yok ise ocağın derecesini yükseltmek yerine içerisine yaklaşık 1 tatlı kaşığı sirkeyi yemeğin içine ilave edebilirsiniz. Bu yemeğin pişme süresini biraz daha hızlandıracak ve yemeğin tadında bir değişikliğe neden olmayacaktır. Evde kavurma yapmak istiyor ancak daha aromatik bir tat elde etmek istiyorsanız yemeğin içine pişmesine yakın bir miktar kekik ilave edebilirsiniz. Kekik kavurmaya çok yakışacaktır.

Evde kavurma yaparken ilk dikkat edilecek şey etlerin üzerinde oluşan köpüklerdir. Bu köpükler bir kaşık yardımı ile mutlaka alınmalıdır.

Etin içine iç yağ eklemeniz etin daha lezzetli olmasını sağlayacaktır. Ayrıca ekleyeceğiniz iç yağ etlerinizin daha sonra kolayca donmasını sağlayacaktır.

Eğer evde kavurma yaptıysanız ve etlerinizi pişirdikten sonraki bir ay içerisinde tüketecekseniz tamamen soğuduktan ve donduktan sonra keserek buzdolabında saklayabilirsiniz.

Bir ayı geçkin bir zaman sonra kavurmanızı tüketecekseniz mutlaka derin dondurucuda saklamalısınız.

Bu şekilde kavurduğunuz etleri daha sonra yemeklerinizin içerisine kolaylıkla ekleyebilirsiniz. Yapmanız gereken yalnızca pişmeye yakın yemeğin içerisine eti eklemek olacaktır.

