



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜRCÜ KAVURMASI

- 750 gr kuşbaşı et
- 2 adet büyük soğan
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 1 baş sarımsak
- 2 su bardağı ceviz
- 1 tutam safran
- 3 tatlı kaşığı öğütülmüş kişniş tohumu
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 6 yemek kaşığı mısır unu
- 1 yemek kaşığı yağ

İlk önce 1 kaşık margarin ile mısır ununu kavurup soğumaya bırakıyoruz (mısır unu hafif esmerleşene kadar kavrulacak). Kuşbaşı eti kendi yağında çeviriyoruz, Saldığı suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Etin üstüne yemeklik doğradığımız soğanı ekliyoruz. Soğanlar yumuşayınca salçayı ekliyoruz. Etin üstünü örtecek kadar sıcak su ekleyip et yumuşayana kadar pişiriyoruz. Sarımsakları tuz ile özleşene kadar dövüyoruz ve etler yumuşayınca tencereye ilave ediyoruz. Ceviz ve safranı robotta iyice çekiyoruz (ceviz yağını salıp hamur gibi olana kadar). Çektiğimiz safranlı cevizi de tencereye ilave ediyoruz. Ceviz yemeğe eşit şekilde dağılına kadar karıştırıyoruz. Kavurduğumuz mısır ununa biraz sıcak su döküp karıştırıyoruz (yemeğin terbiyesi gibi düşünün) ve tencereye ekliyoruz. Ne çok sulu ne de çok koyu olacak kıvamda göz kararı sıcak suyu tencere ekliyoruz. 5 dakika kaynatıp baharatları ekliyoruz ve servise hazır ediyoruz.

