



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜRCÜ KAVURMASI

- 1 kg. kuşbaşı kuzu eti
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 4 çorba kaşığı iri dövülmüş ceviz
- 3 çorba kaşığı mısır unu
- 4-5 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı zaprana
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kişniş

Kuşbaşı olarak doğranmış kuzu etlerini tencerede suyunu salıp çekene kadar pişirin. Ardından tereyağı ilave edin ve karıştırın. İnce doğranmış soğanları, salçasını da ilave ederek kavurun. Kavrulduktan sonra üzerini 1 parmak geçecek miktarda sıcak su ilave ederek bir taşım kaynatın. Daha sonra dövülmüş cevizi, sarımsakları ve baharatları ilave edin. Üzerine mısır ununu serpiştirin. 5-10 dk. kaynattıktan sonra ocaktan alın. Sıcak olarak servis yapın. Domates dilimleri ile süsleyin.