



KARA KAVURMA (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg kuşbaşı et
1 kg kemikli et (kavurmalık doğranmış)
300 gr kuyrukyacağı
Tuz

Kuşbaşı ve kemikli etler, bir kap içerisinde tuzlanır.
Bir tencerenin altına kuşbaşı doğranmış kuyruk yağları serilir.
Kuyruk yağlarının üzerine önce kemikli sonra kuşbaşı etler yerleştirilir.
Tencerenin ağzı kapalı olarak yarım gün bekletilir.
Bekletildikten sonra tencere, kısık ateşte ocağa alınır.
Etler suyunu salıp tekrar suyunu çekinceye kadar pişirilir.
Suyunu çekmiş etler kendi yağında karıştırılarak iyice kavrulur.
Sıcak olarak servis edilir.

