KAVURMA (AKSARAY)

Kurban eti kesildikten sonra saklamak için hazırlanacak olan kavurma eti ayrılır ve bir gece bekletilir.
Ertesi gün etler ve kuyruk yağı küçük küçük doğranır, dığana önce kuyruk yağı, erimeye başlayınca etler konur ve odun ateşinde pişmeye bırakılır. Etler kavrulurken uzun bir kürekle ara ara karıştırılır.
Etler suyunu bırakıp çekince kavurma oluşmaya başlar, tuzu üstüne ilave edilir ve oluşan köpüklerin taşmaması için büyük kepçelerle devamlı karıştırılır.
Kavrulan etler küplere, bakır tepsilere veya kavanozlara pay edilir. Yağ miktarı az ise eritilen kuyruk yağı kavurmanın üstünden bir parmak geçene kadar dökülür ve ağzı kapatılır kilere konur.
Eğer kavurma kavanozda saklanacaksa sıcakken içine konur, yeni kapak ile sıkıca kapatılıp bir gece ters çevrilerek bekletilir.
Kavurma sabah kahvaltılarında, öğlen veya akşam yemeklerinde yenir veya yemeklere ilave edilir. Bazen ısıtılarak öylece sade biçimde bazen de içerisinde yumurta kırılarak tüketilir.

© lezzetler.com tarif no:153885 • adı:Kavurma (Aksaray) • gönderen:ebenden12 • indirme tarihi:02.05.2024 - 11:03