



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMA (DİYARBAKIR)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

10 kg butveya yarım gövde
3 kg kuyruk yağı veya 2 kg sade yağ
Tuz

Yıkanan kuyruk yağı küçük parçalar halinde doğranır veya makinede çekilir.

İyice eritilip süzülür. (açık renkte olmalı)

İri parçalar halinde doğranan et, yıkandıktan sonra süzülür.

Her parça tuzlanıp süzgece konularak suyunun süzülmesi sağlanır.

Bir gece serin yerde bekletilir.

Tencereye dizilen etlere, 2-3 su bardağı su ilave edilerek kaynara çıkıncaya kadar pişirilir.

Ateşin altı kısılarak 15-20 dakikada bir iyice karıştırılır.

Kemik etten kolayca ayrılıyorsa piştiği anlaşılır.

Ateşten alınıp kemikler etten ayrılır.

Eritilen kuyruk yağı veya sade yağ ete ilave edilerek tekrar pişirilir.

İyice kavurulan etin bulunduğu tencereye istenirse yıkanıp kurutulan tüm ayva konularak birlikte pişirilir.

Pişen ayva çıkarılarak kavurmanın yağına batırılan pide ile yenir.

Pişen kavurmanın ortasına yanan kibrit çöpü konularak neminin olup olmadığı kontrol edilir.