



## KAVURMA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

2 kg yağsız kuşbaşı et  
1,5 çay kaşığı karabiber  
Tuz  
½ kg yoğurt  
½ su bardağı sadeyağ  
5-6 diş sarımsak  
Yeterince su

Kuşbaşı et düdüklü tencereye konularak yıkanır. Üzerine 5 bardak su ilave edilerek ateşe konulur ve iyice pişirilir. Sadeyağ tavaya konup ısıtılır. Et, suyundan ayrılarak tavaya konulup az kavrulur. Kavrulan ete tuz, karabiber ve etin suyundan yarım su bardağı ilave edilir, kaynayınca ateşten alınır. Bir kâsede hazırlanan sarımsaklı yoğurt servis tabağına alınan etin üzerine dökülerek pilav eşliğinde yenir.

