



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAVURMALAR

Bizde, koyun etiyle kavurma yapmak, çok revaçtadır. Çünkü, uzun müddet dayandığından, köylüler, yolculukta ve İtiş mevsiminde yerler. Ve bekâr işçiler için de hazır yemektir.

Kuru olarak yapılan bu kavurmaları, soğuk dahi yerler. Yahut, ısıtarak ve içine iki yumurta da kırılarak çok kuvvetli bir öğle yemeği hazırlanır. Askerlerimize dahi, lüzum görüldükçe, hususî surette, (kavurmalar) yapılır. Çoğunlukla; şark vilâyetlerimizden, piyasa için yapılan ve tenekelere basılıp, üzerleri kuyruk ve sadeyağ ile örtülüp ve kapağı da lehimlenerek, her tarafa sevk edilir.

Kavurma etleri; sonbaharda, kışlık olarak hazırlanır. Zira, kış mevsiminde hayvanlar zayıf ve et pahalıdır. Kavrulacak etlerin, uzun müddet dayanabilmeleri için üzerlerinde, kan pıhtılarının kalmamasına dikkat edilmelidir. Bu sebepten, çok itinalı yıkamalıdır. Ve kemikler çıkarılmalıdır.

Kışlık kavurmalar, sırlı ve ağzı kapalı küplere basıldığı zaman, kavurmaların üstü yağla örtülmelidir.

Av hayvanları da iyice temizlendikten sonra, aynı suretle kavurma yapıp tenekeler içine, iyice istif edilip üzerlerine kuyruk veya sade yağı dökülür ve kapağı sıkıca kapanıp, kışta yenilmek üzere havadar kilerde saklanır.

