



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAVURMA

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

Kavurma; Türk mutfağının tarihsel gelişimi içerisinde bir saklama yöntemi olarak gelişmiştir. Teknolojik gelişmelerle günümüzde mutfaklarda bir ürün olarak kullanılmaktadır.

Kavurmanın üretiminde şu sıra izlenir;

Kemiklerinden ayrılan etler kuşbaşı şeklinde doğranır.

Doğrama sırasında etlerden kıkırdak, lenf, sinir ve bağ dokuları ayıklanır.

Kısık ateşte pişmeye bırakılır.

Kavurmanın üzerine sertleşmeyi önlemek amacıyla bir miktar su katılır.

Daha sonra ete % 3 oranında tuz ilave edilerek kendi yağında kavrulur.

Etlerin kavrulması ağız geniş kazanlarda yapılır.