



KAVUT ÇORBASI (BAYBURT)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

150 gr. kavut
150 gr. dondurulmuş kavurma eti
100 gr. tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Kavut, tereyağında helva kıvamına gelinceye kadar kavrulur.
Kavurma eti eklenir. Etin donmuş yağları iyice çözülünceye kadar kavrulur. 1 lt. kadar su eklenip karıştırılır.ü
Daha sonra tuz eklenir birkaç taşım karıştırılır.
İyice kaynamaya başladıktan sonra ateşin altı kısılır ve 2-3 dk. kadar daha bu şekilde pişirilir.
Ateşin altı ve tencerenin kapağı kapatılır.
Kısa bir süre dinlenmeye bırakılır ve sıcak olarak servise sunulur.

Not: Kavut, kavrulmuş buğdayın öğütül haline denir.

