



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞLIK KAVURMA (GÜMÜŞHANE)

<https://karadeniz.gov.tr>

Sonbaharda kış hazırlıklarından kıyma ve kavurma yapımı çok azalmıştır. Sonbaharda keçi ve koyun etleri yağlandığı zaman kıyma kavurma yapılır. Bunun için koyun ve keçi tercih edilir. Çünkü yalnız koyun eti kavurma sırasında tiftiklenir ve kışın uzun zaman durmaz. Üç keçinin karşılığı bir koyundur. Kesilen hayvanların etleri soğuması için bir gün bekletilir, sonra parçalanır. Et küçük küçük doğranır, üzerinde et olan kemikler fazla sıyrılmaz. Bunlar satırla kütük üzerinde kısa kısa doğranır kavurma yapılır.

© lezzetler.com tarif no:154387 • adı:Kışlık Kavurma (Gümüşhane) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:31.03.2025 - 21:27