



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞLIK KAVURMA

Malzemeler:

2 kg koyun kuşbaşı

4 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Kuşbaşı et bir tencereye aktarılır. 10 dakika hızlı ateşte kavrulur, sonra orta ateşe indirilir. Ara sıra karıştırarak 45 dakika piştikten sonra tuz ilave edilir. Etin hiç suyu, yağı kalmadığı zaman tam pişmiş demektir. Kavurma ateşten alınır, yarım saat kadar ilk sıcaklığının çıkması için bekletilir. Uygun büyüklükte derin bir kaba bastırarak yerleştirilir. Kabin içinde tam soğuyunca kapağı sıkıca kapatılır. Buzdolabının alt rafına yerleştirilir. Yemeklerde kullanılacağı zaman yeteri kadar alınır, tekrar sıkıca kapatılır.

Not: Kavurmanın kapağını kapatmadan önce iyice soğuması önemlidir. Çünkü içinde kalabilecek su buharı bozulmasına neden olabilir.