



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIŞLIK KAVURMA

1 ölçü kuşbaşı et  
1/3 ölçü kuyruk yağı  
Tuz  
Üzeri için ayrıca kuyruk yağı  
17 kiloluk peynir tenekesi

Et ağırlığının üçte biri oranında kuyruk yağı ve et kuşbaşı doğranır.

Büyük bir tencerede beraberce kavurulur.

Tuzu normalinden fazla atılır.

Tenceredeki sulanmış yağ oranı etin üzerine kapatacak kadar olmalıdır.

Et ve yağı bir tenekeye yağlar donmadan boşaltılır.

Kavurma tenceresi küçükse bir kaç kez daha aynı şekilde et kavurularak, tenekedeki etlerin üzerine dökülür.

Bu şekilde üst üste teneke kavrulmuş etlerle doldurulur.

En son tencerede sadece kuyruk yağı eritilir.

Eriyen kuyruk yağı tenekenin üzerinden etlerin araları tamamen doluncaya kadar ve üzeri 1 parmak örtülünceye kadar dökülür.

Yağlar tamamen donunca tenekenin kapağı kapatılır ve etrafı lehimlenir.

Bu teneke soğuk bir yerde saklanır.

Kışın teneke açılarak kullanılır.

Not: Etlerin korunması için kışlık kavurmanın yağlı olması zorunludur. Çünkü yağ etlerin çevresindeki boşlukları doldurarak etlerin hava almasını engeller. Kolesterol problemi olanlar kullanılacağı zaman yağını tamamen eriterek sadece etini yemeklerde kullanabilirler.