



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMA KAVURMASI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

Kasaptan çekilmiş olarak hazır gelen kıyma büyükçe bir leğende kendi yağında tuzlanarak iyice kavrulur. Kalıp şeklini alması için sıcakken kaplara boşaltılır. Donunca kaplar ters çevrilerek kıyma kalıp halinde çıkarılır ve serin bir yerde saklanır.

Bu kıyma genellikle Çankırı kıymalıısı yaptırmak için kullanılır. Ayrıca bu lezzete alışık olanlar çorbalarda ve yemeklerde bu kıymayı kullanmaktadırlar.

Kış aylarında kullanılmak üzere sonbahar sonlarında küçükbaş hayvan etinden kıyma, kuşbaşı et, ve sızgıç kavrulur. Eskiden soğuk kış günlerinde taze et bulmak zor olduğundan uygulanmakta olan bu gelenek hala devam etmektedir.