



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOYUN ETİ KAVURMASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1,5 kilogram koyun budu
150 gram kuyruk yağı (kıvırcıktan)
1 adet böbrek
Bir miktar karaciğer
Tuz
Toz
Karabiber
Kekik

Koyun budunu temizleyin, kemiğini çıkarın veya bu işlemi kasabınıza yaptırın. Dışının yağını ve zarını ayıklayın, küçük kuşbaşı parçalar halinde doğrayın. Kuyruk yağını fındık büyüklüğünde, tencerenin içine doğrayın, orta ateşte ktır ktır kızartıp, yağın bırakıncaya kadar pişirin. Etleri ilave edin, suyunu verip çektikten sonra, arada bir tahta kaşıkla karıştırarak hafif ateşte kapağı kapalı olarak pişirin. Etler biraz kavrulunca ufak parçalar halinde kesilmiş böbreği de ekleyin, ineceğine yakın gene ufak parçalar halinde kesilmiş olan ciğeri ilave edip pişirin. Kavurma pişip ateşten alınmadan hemen önce tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. İsterseniz üzerine kekik de ekebilirsiniz.

