



KURBAN KAVURMA



Malzemeler: 1,500 gr. koyun eti, 250 gr. koyun kuyruđu, tuz.



Koyun kuyruğu çok küçük boyda doğranır.



Etlar de çok küçük boyda doğranarak bir kenarda bekletilir.



Bir çelik tencereye doğranmış kuyruklar alınarak kısık ateşe oturtulur.



Ara sıra karıştırarak yağların erimesi beklenir.



Yağlar eriyince küçük doğranmış etler de eklenir.



Tahta kaşıkla alt üst ederek kavrulmaya başlanır.



Etler suyunu salınca, tencerenin kapağı kapatılarak en az yarım saat kendi halinde pişirilmeye bırakılır.



Süre sonunda kapak açılarak bir tanesinin tadına bakılır, eğer pişmediyse kapak kapatılarak biraz daha pişmeye bırakılır.



Et piştikten sonra kapak alınarak suyunun tamamen uçması ve biraz da kızarması için tahta kaşıkla karıştırarak kavrulur ve tuz eklenir, tuz da iyice karışınca ateşten alınır.



Sıcak olarak servise sunulur.