



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURBAN KAVURMA

Dilediğiniz miktarda kuyruk yağı
1 kg kadar dana veya koyun eti
Tuz
Karabiber
Kekik

İlk olarak etlerinizi sudan geçirin ve üzerindeki kanın temizlendiğinden iyice emin olun.
Daha sonra kuyruk yağını ve etleri doğrayın.
Eğer düdüklü tencereniz varsa etleri ve kuyruk yağını düdüklü tencerenin içerisine atın.
Düdüklü tencerenin içerisine su koymanıza gerek yok et kendi suyu ile pişecektir.
40 - 45 dk sonra düdüklü tencerenin kapağını açarak etleri bir tavaya boşaltın.
Daha sonra etleri tavada kavurabilirsiniz.

