



KURBAN KAVURMASI

1 kilo dana eti (but etinden)
1 adet orta boy soğan
Yarım limon
Su (4-5 su bardağı kadar)

Kuşbaşı doğradığınız etleri tencereye alın. Üzerine 1 küçük boy soğan ve kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkardığınız limonu ilave edin. Etlere 2 parmak geçinceye kadar su ekleyin. Tencereyi ocağa alın ve su kaynıncaya kadar harlı ateşte, su kaynadıktan sonra etler suyunu çekmeye başlayıncaya kadar kısık ateşte pişirin. Suyunu çeken etler fazla yağ bırakmadıysa 2-3 yemek kaşığı kadar sıvı yağ ve tuz ilave edin ve ardından harlı ateşte etleri kavurmaya başlayın. Üzeri kahverengi bir görünüm alıncaya ve tamamen suyunu çekinceye kadar kavurup ocağı kapatın. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika kadar dinlendirdikten sonra sıcak servis yapın.

