



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KURBAN KAVURMA

Etin sırt bölümünü kullanın

Büyükbaş veya küçükbaş hayvanların her bölgesinden farklı yemekler yapılır. Kavurma için uygun olan kurban etinin en lezzetli yeri sırt kısmıdır. Kurbanın en lezzetli eti kontrfile, antrikot, T-Bone, pizola olarak sıralanmaktadır.

Lokum kıvamında kavurma yemek için de koyun ve kuzu etinin but ve kol kısmından, dana etinin ise sırt ve kol-kürek kısmından et almalısınız. Etleri ise kuşbaşı büyüklüğünde doğramanız daha iyi olur.

Kurban etinden kavurma yapacaksanız, etin bir gün süre ile dinlenmesi gerekir. Ancak kurbanda etleri dinlendirmek çoğunlukla pek mümkün olmuyor. Hemen kesim sonrasında yemek isteyenler en azından minimum 3 saat dinlendirmeye bırakmalı. Daha lezzetli kavurmalar için etin dinlenmesi önemlidir.

Kesimden sonra en az 3 saat dinlenen etin tadı daha lezzetli ve yumuşak olacaktır. Kolayca kavrulur ve yerken damağı yormaz. Eğer kurban eti sabahdan kesildiyse, akşama kadar serin bir yerde dinlendirip akşam yemeğinde lezzetli kavurma hazırlayabilirsiniz. Kurban etinden yumuşak kavurma nasıl yapılır diye merak ediyorsanız etin dinlendirilmesi lokum kıvamı için destekleyici bir unsurdur.

İç yağı erittikten sonra, kavurma için hazırladığınız etleri yüksek ateşte mühürlemeniz oldukça önemli. Mühürleme işleminden geçen etler, daha yumuşak ve lezzetli olacaktır. Kavurma etini mühürlemek için tencerenizi ya da tavanızı iyice ısıtmayı unutmayın. Kurban eti pişirme tarifleri içinde bir tüyo da doğru zamanda tereyağı kullanılmasıdır. Mühürleme işleminden sonra bir parça tereyağı atarsanız etlerin daha yumuşak olmasını sağlarsınız.

Lezzetli kavurmalarda kullanacağınız yağ tercihi, etin iç yağından olmalıdır. Yağı tava veya tencerede bir süre erittikten sonra, ete vereceği lezzeti tahmin edemezsiniz. İç yağ, ölçülü tüketildiğinde sağlıklı bir et olacaktır. Yemeklerinize lezzet verirken etin de yumuşak kıvama gelmesine yardım eder. Kurban eti yumuşatma ile ilgili püf noktalarından biri iç yağın kullanılmasıdır.

Uzun süre kavurma işleminden sonra etin lezzetine lezzet katmak istiyorsanız, ocaktan almadan önce baharatları eklemelisiniz. Eğer kuru baharat kullanacaksanız servisten birkaç dakika önce ilave etmek yeterli olabilir. Taze baharatlar eklenecek ise yine servisten 10 dakika önce etle beraber kavurulması uygundur. Tuz ise en son atılacak baharattır. Tuz, etin asit oranını etkileyeceği için pişme süresini uzatır.

