



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURBAN KAVURMASI

1 koyun budu
1 adet böbrek
200 gr kuyruk yağı
Ciğer
Tuz
Kimyon
Kekik

Koyun budu kemiğinden ayıklanır, sinirleri çıkartılır, kuşbaşı doğranır. Kuyruk yağı da fındık büyüklüğünde parçalara bölünür. Büyükçe bir tencerenin içine kıyılmış kuyruk yağları koyularak yağın bırakıncaya kadar pişirilir, daha sonra kuşbaşı doğranan etler ve sakatatlar içine atılarak suyunu çekip etler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Piştikten sonra tuzu ilave edilir, tabaklarda isteğe göre kekik ve kimyonla servis yapılır.