



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURBAN KAVURMASI

Kurban eti (kuşbaşı doğranmış)

Tuz

Karabiber

Kekik

Kurbanın kavurmalık kısımları dikkatle ayrılır ve büyük bir tencere ocağa yerleştirilir. Kavurmanın içine hiç bir şey konmaz, o sadece kendi suyu ile pişmelidir. Eti tencereye koyduktan sonra üstüne biraz tuz ve karabiber serpilip tencerenin kapağı sıkıca kapatılır. 15 - 20 dakika sonra pişip pişmediğini öğrenmek için kapağı açıldığı zaman birazcık da kekik ekilir, kavurmanın daha lezzetli olması sağlanır.
