



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURBAN KAVURMASI

1 kg. kuzu, koyun veya dana eti
4 baş soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
4 adet orta büyüklükte patates
Tuz
Karabiber
Kekik

Etləri, kemiksiz olarak, tavla pulu büyüklüğünde doğrayın. Bir tencereye soyulmuş üç baş soğan, iki çorba kaşığı yağ (kuzu ve koyun eti için iki kaşık yağ yeterlidir. Ancak kavurma dana eti ile yapılacaksa üç kaşık yağ gerekir) ve bir bardak suyu etlerle birlikte koyun. Tencereyi, kapağı kapalı olarak orta sıcaklıktaki ateşe oturtun ve arada bir karıştırmak suretiyle birbuçuk saat pişmeye bırakın. Etlər yumuşayıp sularım iyice çekene kadar pişirilmelidir. Bu arada kabuklarını soyduğunuz patatesleri parmak veya küp şeklinde doğrayın. İyice yıkayıp kuruladıktan sonra çiçek yağında kızartın. Kavurmaya, kızarmış patatesleri, tuzu, karabiberi ve kekiği ilave edin, bir kez daha karıştırıp ateşten alın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.07.2023