



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURBAN KAVURMASININ PÜF NOKTALARI

Etlerin sert olmasını istemiyorsanız içerisine tuz ve baharatları en son eklemenizi tavsiye ederiz.

Kavurma için en çok kullanılan et kuzu etidir. Ancak söz konusu kurban bayramı olduğunda kavurmanızı kuzudan da koyundan da dana etinden de yapabilirsiniz. Çünkü etler taze olduğu için pişirmesi de kolay ve zahmetsiz olacaktır.

Koyun etinden kavurma yapacaksanız kendi yağında, çok kızgın ateşte pişirebilirsiniz. Dana etini ise yeteri kadar su ve yağ ekleyerek uzun süre pişirmeniz gerekir.

Kavurma yaparken kullanacağımız etin biraz yağlı olması kavurmanın lezzetli olması için gereklidir. Bu sebeple kurban etinizi temizlerken tüm yağı almamanızda fayda var.

Kurban bayramında kavurmayı dana etinden yapıyorsanız pişmesi ve yumuşak olması koyun etine göre biraz zahmetli olabilir.

Ayrıca hemen kesildiği gün değil de en azından bir gün dolapta beklemiş eti kavurma yaparsanız istediğiniz yumuşaklığı elde edebilirsiniz.

Yukarıda bahsettiğimiz önce kızgın ateş sonra orta ateşe dikkat ederseniz kavurmanız yumuşak olur.

Kurban bayramından sonra da taze ve lezzetli bir şekilde kavurma tüketmek istiyorsanız kavurmanızı saklayabilirsiniz.

Kavurmanızı pişirdikten sonra ayrı bir tencerenin içerisinde iç yağı eritip, kavurmanın olduğu kabın içerisine boşaltın. Yağ donduktan sonra kavurmanızı buzlukta veya dolabınızın bir gözünde saklayabilirsiniz.
