



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIZGIT

1 kg dana eti
Yarım kg kuyruk yağı veya böbrek yağı
2 kaşık tuz

Dana etini ve kuyruk yağını kuşbaşı doğrayın, tencere içine eti koyun ve kapağını kapayın, et rengini değiştirip suyunu saldıgında bir güzel karıştırın ve üzerinde biriken köpükleri alın atın ardından ocağı iyice kısın ve tencere kapağını kapayın, ağır ateşte et tamamen suyunu çekinceye kadar kavurun, ardından tuzunu belli olacak şekilde ilave edin ve karıştırın etiniz dinlenmiş ise, bu süre bir saati bulur etiniz taze ise, bu süre 1.5 saati bulur. Kuyruk yağının kavrulması:

Tencere içinde kuyruk yağın kavrurun kuyruk parçaları pembeleştiğinde buna "kakırdak, kıkırdak veya cizirik" deniyor. Kevgir kepçe ile yağ içinden bu parçaları toplayıp alın tencereye kavrulmuş eti ilave edin ve karıştırın tencereyi 5 dakika süre ile kaynatın ve ocaktan alın ardından ılık olarak kavurmayı kevgir kepçe ile saklama kabı içerisine doldurun ve saklama kabını ağızı açık olarak kavurma soğuyuncaya kadar bekletin kavurma tamamen soğuduktan sonra üzerine "kapatacak şekilde"eritilmiş yağ dökün ve ağızını sıkıca kapatarak buzdolabında saklayın

