

Gurcu Kavurma

Malzemeler

1 kg kusbasi dana eti
2 su bardagi ceviz
3 yemek kasigi misir unu
2 yemek kasigi yerli safran
2 yemek kasigi tatli biber salcasi
3 adet sogan
3 yemek kasigi tereyagi
3 yemek kasigi ic yag
1 tatli kasigi corek otu
1 tatli kasigi cekilmis kisnis
3 bas sarimsak

Yapilisi

3 yemek kasigi misir unu 2 yemek kasigi tereyagiyla pembelesene kadar kavrulur. 1 kilo kusbasi dana eti suyunu salana kadar kendi yaginda kavrulur. Suyunu salinca suyu suzulur ve yeniden tencereye alinip uzerine 1 yemek kasigi tereyagi, 3 yemek kasigi ic yag ilave edilir. 3 adet sogan dogranip etlerle birlikte diriligini kaybedene kadar kavrulur ve 2 yemek kasigi salca eklenir. Biraz daha kavrulan etler; uzerini gececek kadar sicak suyla pisirilir. Cevizler, 3 bas sarimsak, 2 yemek kasigi yerli safranla cekilir. 1-2 tasim kaynayan etlere cevizli karisim eklenir. Etler lokum gibi olunca kavrulmus misir unu yemege eklenir. 1 tatli kasigi corek otu ve 1 tatli kasigi kisnis serpilip 1-2 tasim daha kaynatilan yemek ocaktan alinir. Gurcu Kavurma servise hazirdir.