SAÇMA TAVASI

Ahmet Dayan

300 gr yağsız veya az yağlı kemiksiz kuzu parça et (kebaplık but eti)
5-6 adet orta boy patates
2 adet orta boy kuru soğan
3-4 adet sivri yeşil biber
2 adet tatlı kırmızı biber
1-2 adet patlıcan
1-2 adet kabak
3-4 adet orta boy domates
6-7 diş sarımsak
SOSU İÇİN:
1 yemek kaşığı biber-domates salçası
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz
karabiber
pul biber
kimyon
kekik
çiğ köfte baharatı
su

300 gr parça eti tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Büyükçe bir kaba konur. Etin üzerine tüm sebzeler (patates, soğan, yeşil ve kırmızı biber, patlıcan, kabak, domates) 1 cm büyüklüğünde olacak şekilde küp küp doğranır. Sarımsaklar bütün halde ince ince kıyılır.
Karıştırma kabında tüm malzemeler harmanlanır. Sosu için; ayrı büyükçe bir kasede salça, sıvıyağ, tuz, karabiber, pul biber, kimyon, kekik, köfte baharatı ve 1 su bardağı kadar su eklenerek salçayı iyice ezerek karıştırılır. Hazırlanan sos, sebze karışımının üzerine dökülerek tüm malzemeler tekrar karıştırılır. Üzerine gerekirse az daha su ilave edilir.
Hazırlanan karışım fırın tepsisine alınıp yaydırılarak üzeri düzleştirilir. Önceden ısıtılmış 240-250 derece fırında (patatesler yumuşayıncaya kadar) 1 saat kadar pişirilir. Yemek pişerken 30. dakikada ve pişime 5-10 dakika kalınca 2 kez karıştırılması tavsiye edilir. Pişen tava sıcak olarak (mümkünse lavaş pide ile) servis edilir. Ayrıca istenirse yanında beyaz pirinç pilavı ve ayran da verilebilir. Afiyet olsun.

Not: Sos karışımı mutlaka ayrı bir kapta hazırlanmalı ve yemeğe öyle katılmalıdır. Yani baharatlar direkt sebzelerin üzerine katılmamalıdır. Yemek pişerken mutlaka karıştırılmalı, yemeğin yüzünün kızarması sağlandıktan sonra daha fazla yanmaması sağlanmalıdır.
NOT: Bu yemekle ilgili olarak birçok değişik tarif bulunabilir. Sebzelere alternatif olarak bezelye, mantar, taze fasulye v.b. eklenip, verilen listeden patlıcan, kabak gibi sebzeler çıkartılabilir. Ayrıca parça et yerine zırh kıyması da konulabilir. Baharatlar için de aynı şekilde eklemeler-çıkartmalar yapılabilir. Kısacası tüm malzemelerin çeşitleri ve miktarları değiştirilebilir. Bu tamamen kendi damak zevkinize kalmış bir şeydir.

© lezzetler.com tarif no:93702 • adı:Saçma Tavası • gönderen:irşat • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:39