



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARINLI SAÇ KAVURMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 adet koyun ya da keçi iskembesi
1 su bardağı yemeklik yağ
1 yemek kasığı karışık salça
1 büyük soğan
5-6 domates
7-8 yeşilbiber
1 yemek kasığı pul biber
Tuz

Karın temizlenir ve bol suyla yıkanır.

Karınlar kuş bası doğranır. Özel kavurma sacına alınır. Suyu çekilinceye dek kavrulur. Sonra üzerine yemeklik yağ konur. Salça ve pul biber eklendikten sonra kavurma sürdürülür. Üzerine soğanlar doğranarak biraz daha kavrulur. Biraz da böyle kavrulduktan sonra üzerine domatesler ve yeşil biberler doğranır. Karınlar yenecek kıvama gelene dek kavrulur.

Karınlı saç kavurmasının yanında ayran, salata ve yeşillikler bulundurulur.