



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU SAC KAVURMA (KIZILCAHAMAM ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kilogram kuzu eti
4 adet sivri biber
3 orta boy domates
2 orta boy kuru soğan
3 diş sarımsak
1 fincan sıvı yağ
Kekik
Tuz

Küçük kuşbaşı şeklinde et doğranıp sac üzerinde sıvı yağda kavrulur. Kuru soğan, sarımsak, biber ince ince doğranarak ete ilave edilip kavrulmaya devam edilir. Sonrasında domatesin kabukları soyulup ince ince doğranıp, tuz ve kekikle birlikte ilâve edilir. Et piştikten sonra ateşten alınır. Yöresel bazlama, bal, tereyağ eşliğinde iç pilavı ile birlikte servise sunulur.

