



SAÇ KAVURMA (ELAZIĞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

3 kilogram kuşbaşı et
500 gr kuyruk yağı
Tuz

Bir tencerede etler bir saat haşlanır; kalan su süzülür. Sacın içerisinde kuyruk yağı eritilir. Haşlanan et içerisine katılır. 20 dakika kavrulduktan sonra tuzu ilave edilir ve karıştırılır. Ateşten alınır. Servise hazır olur. İsteğe göre saç kavurma sebze de yapılır.

Not: Etlere sertleştirdiği için tuz sonra ilave edilir.

