



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAÇ KAVURMA (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Et (koyun eti) 1 kg.
Baş soğan 5 adet
Sıvı yağ 2 çorba kaşığı
Margarin 1 çorba kaşığı
Domates 2 adet
Su 2 bardak
Tuz 1 tatlı kaşığı

Bir tencereye sıvı yağ ile margarinı koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa aşağı yukarı iki-üç santim boyunda yarım santim eninde ince ve uzun parçalara doğranmış koyun eti ilave ederek, etler iyice kızarmış bir renk alıncaya kadar karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu etlere piyaz soğanı denen yarım ay şeklinde doğranmış soğanın yarısını ilave ederek, soğanlar pembe bir hal alıncaya kadar bunları da karıştırarak kavurmakta devam etmelidir. Doğranmış 2 adet domates ilave ederek, domatesler suyunu çekinceye kadar pişirmeye devam etmeli, sonra da tuz ve kalan soğanları da ilave ederek beraberce bir beş dakika daha pişirdikten sonra, iki-üç defada olmak üzere 2 bardak sıcak su katmalı ve etler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar tencerenin kapağını kapatıp, orta ateşte bir-iki saat pişirilmelidir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2021