



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAC KAVURMA (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

1 kg kuzu kuşbaşı  
200 gr kuyruk yağı  
500 gr arpacık soğan  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz

Arpacık soğanları soyun ve soğuk suyun içinde bekletin.

Kuyruk yağın ufac ufac doğrayın.

Sacı kısık ateşte 3-4 dakika ısıtın.

Isınan saca kuyruk yağın ekleyip, yağın bırakıp kızarana kadar kavurun.

Eriyen kuyruk yağın üzerine kuşbaşı eti, tuzu ve karabiberi ilave edip suyunu çekinceye kadar kavurun.

Etler kavurmaya başlayınca arpacık soğanları ilave edip iyice kavurmaya devam edin.

Soğanları pişince sac kavurmayı servis edin.

