SAÇ KAVURMA

500 gr. kuşbaşı et
6 adet sivribiber
4 adet küçük boy soğan
3 kaşık sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Kekik
Fesleğen
Pul biber

Kuşbaşı etler küçük parçalara ayrıldıktan sonra yıkanır ve süzgeçten geçirilir. Et haşlanırken diğer malzemeler hazır hale getirilir. Önce soğanlar küp küp doğranır daha sonra biberler ve en son olarak domatesler doğranır. Bu arada kırmızı biberde bu yemeğe çok yakışıyor. Sac tavaya önce soğanlar koyulur, iyice pembeleştikten sonra biberler ilave edilir. İyice kavrulduktan sonra, haşlanmış etler ve baharatlar ilave edilir. 15 dakika kısık ateşte pişirilir. En son domatesler ve haşladığımız et suyundan 1 çay bardağı ilave edilip, yaklaşık on dakika pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:136456 • adı:Saç Kavurma • gönderen:tarifsiz tarifler • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:05