



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAC KAVURMA

1 kilogram kuşbaşı et
15-20 adet arpacık soğanı
3-4 adet sivri biber
2-3 büyük domates
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı kuyruk yağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kekik

Sac tavada yağları eritip kızdırın. Temizlenmiş ve kuşbaşı doğranmış etleri ekleyip, etlerin her yeri kahverengi olana dek harlı ateşte mühürleme işlemini yapın. Sonrasında etler suyunu verip çekene kadar pişirin. Gerekirse 1 çay bardağı su ekleyebilirsiniz.

Üç veya dörde böldüğünüz arpacık soğanlarını ekleyip kavurun. İnce doğradığınız biberleri ekleyip dibinin tutmaması için ara ara karıştırarak pişirmeye devam edin. Sonra küp küp doğranan domatesleri ilave edin. Domateslerin iyice piştiğinden emin olduktan sonra baharatları ekleyip ocaktan alın. İlk sıcaklığı geçtikten sonra pilav ve salata eşliğinde servis edin.

