



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAC KAVURMA

2 yemek kaşığı zeytinyağı
750 gram kuzu kuşbaşı
3 adet soğan
3 adet köy biberi
2 adet domates
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kekik

2 yemek kaşığı sıvı yağı tavaya koyup kızdırın.
Etlere ilave edin ve yüksek ateşte suyunu salıp çekene kadar kavurun.
Etlere hafif kızardığında, iri küpler halinde doğradığınız soğanları tavaya ilave edin ve karıştırın.
Soğanlar sotelendikten sonra 3 adet yeşil köy biberini de tavaya ekleyin.
Ara ara karıştırarak soteleme işlemine devam edin.
Biberleri de sotelendikten sonra 2 adet soyulmuş, küp doğranmış domatesi ilave edin.
Domatesler piştikten sonra 1 yemek kaşığı tereyağı ekleyin ve karıştırın.
Baharatların tümünü ekleyip, 2-3 dakika karıştırdıktan sonra ocağın altını kapatın ve yemeğinizi sıcak olarak servis edin.

