



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAÇ KAVURMA

½ kg kuzu eti
2 tane sivribiber
2tane domates
2 tane orta boy kuru soğan
1 bardak sıvı yağ (kuyruk yağı da konulabilir)
Karabiber
Tuz
Pul biber
Kekik

Sıvı yağ saca konulur ardından doğranmış etler ilave edilir.
Suyunu çekene kadar kavrulur.
Yarım çay bardağı su dökülerek ayrıca çekmesi sağlanır.
Sonra ince ince doğranmış soğanlar ilave edilir.
Kapak kapatılarak biraz kavrulması sağlanır sonra biberler doğranarak ilave edilir.
Domatesler doğranarak eklenir.
Kapağı kapalı halde aralayarak arada karıştırılır.
Son olarak tuz, karabiber, kekik ve pul biber eklenerek pişmeye bırakılır.
Pişen etler servise alınır.

