



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAC KAVURMA

500 gram kuzu eti
2 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
Sıvı yağ
Pul biber
Karabiber
Kekik
Tuz

Sıvı yağı sacda ısıtın.
Etleri saca ekleyin ve suyunu çekene kadar kavurun.
Daha sonra yarım çay bardağı su ilave edip çekene kadar kavurmaya devam edin.
Biber ve soğanı ince ince doğrayın.
Domatesi de küp küp doğrayın.
Etler suyu çekince soğanı ilave edip biraz daha kavurun.
Ardından biber ve domatesi de ekleyip karıştırın.
Son olarak tuz ve baharatları da ilave edip pişirin.
Sac kavurmayı dilerseniz lavaş ekmeği ile de servis edebilirsiniz.

