



## SAÇ KAVURMA

500 gram kuşbaşı dana eti  
10 adet sivri biber  
3 adet orta boy domates  
1 adet soğan  
Yarım paket margarin ya da tereyağı

İlk başta margarini tavada eritin. Daha sonra ufak ufak doğranan sivri biberleri ilave edin. Biraz karıştırıp kavurduktan sonra ufak ufak kıyılmış soğanları da tavaya ekleyin. Soğanlar hafif pembeleşinceye kadar karıştırın. Sonra kabukları soyulmuş ufak ufak doğranmış domatesi katın. Orta derece ateşte biraz daha pişirin. Domatesler yumuşasın. En son haşladığınız eti ilave edin. Üzerine istediğiniz kadar tuz ve baharatları ekleyin. Kısık ateşte pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 11.03.2021