



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAÇ KAVURMA

- 800 g Kuşbaşı Et
- 2 Adet Soğan
- 2 Adet Domates
- 4 Adet Yeşil Sivri Biber
- 2 Adet Kırmızı Biber
- 4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Tatlı Kaşığı Tereyağı
- 3 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Çay Kaşığı Kekik

Tavaya zeytinyağını koyup kızdıralım. Etleri içine atıp yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirelim. Etler suyunu bırakıp çektikten sonra ocağın altını kısıp yemeklik doğradığımız soğanları da atıp kavurmaya devam edelim. Ardından küçük doğradığımız sivri ve kırmızı biberleri, daha sonra da küp küp doğradığımız domatesleri ilave edip pişirme işlemini sürdürürelim. Etler iyice yumuşayınca tereyağını katalım. Tuzu, karabiberi ve kekiği de ekleyip ocağın altını kapatalım. Sıcak sıcak servis yapalım.

