



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAÇ KAVURMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

200 g kuyruk
1 kg kusbası et
1 kg domates
7-8 yeşilbiber
2-3 soğan
1 su bardağı sıvı yağ
2-3 diş sarımsak
1 yemek kasığı pul biber
Tuz

Saç ocaga ya da mangal üzerine alınır. Çukur yerine kıyma gibi ince kıyılmış kuyruk konarak kavrulur. (Yoksa yağ konur.) Üzerine irice doğranmış soğanlar konarak pembeleşinceye dek kavrulur. Üzerine kusbası doğranmış etler konarak kavurma sürdürülür. Kavurma sırasında etlerin tabana yapışmaması için sürekli karıştırılır.

Etin yumusaklığına bağlı olarak yarım saat kadar kavruktan sonra etin üzerine kabukları soyulmuş domatesler, irice doğranmış yeşilbiberler konarak biraz da böyle kavrulur. Küçük doğranmış sarımsaklar, 1 yemek kasığı pul biber ve tuz konur. Domatesler erimeye başlayınca pisirmeye son verilir.

Not: Bu yemek türü için yufka ekmeğe yapılan saçların bir küçük şekli kullanılır. Bu saçlar, yaklaşık 40 cm çapında, 1 mm kalınlığında olur ve ortası çukurlastırılır. Ekmeğe saçı tümsek olur, kavurma saçı çukur olur. Saçın bir kenarında halka şeklinde ve tutmaya yarayan bir kulpu vardır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.07.2021