



SAC KAVURMASI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

2 kg. kavurmalık et
500 gr. yoğurt
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı salça
500 gr. tereyağı
5 diş sarımsak

Kavurmalık ufak ufak doğranan et bir tencereye konur ocakta pişirilen etin suyu çekilene kadar pişirilir. Tuzu atıldıktan sonra tereyağının bir kısmı tencereye alınır et tereyağında iyice kavrulur. Et kavrulduktan sonra ister büyük bir tabağa ister ayrı ayrı servis tabaklarına alınır. Geri kalan tereyağı bir tavaya konulur ve salça karışımı ile bir sos hazırlanır. Daha önceden hazırlanan sarımsaklı yoğurt etin üstüne kaşık ile dökülür sonra salçalı sos ise yoğurdun üzerinde gezdirilerek servise hazırlanır.

