



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAC KEBABI

Nevin Halıcı

- 1 kg koyun budundan orta yağlı kuşbaşı et
- 2 kaşık sadeyağ
- 1 çay kaşığı kekik
- 5 ince biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 3 domates veya 1 kaşık salça
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı karabiber
- 5 soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- 1/2 demet dereotu

Saca yağ ve yıkanmış etleri koy. Etler bıraktığı suyu çekince, önce halka doğranmış soğanları, sonra ince doğranmış biberleri karıştır. Soğanlar sararınca doğranmış domatesleri ilave et, karıştır. Sıcak su, baharat ve kıyılmış dereotunu da ilave et, kaynat. Sofraya almadan önce kapağı kapalı olarak on dakika dinlendir.

Not: Tencere veya tavada da yapılabilir.