



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAC KEBABI

900 gram koyun eti
250 gram domates (2 orta) ya da 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
500 gram soğan (5 büyük)
40 gram çiçekyağı (2 çorba kaşığı)
80 gram sadeyağı ya da margarin (1,5 çorba kaşığı)
2 bardak su
Tuz

Bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı çiçekyağı ile 1 1/2 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin koyarak kızdırmak, sonra bu yağa aşağı yukarı iki - üç santim boyunda yarım santim eninde ince ve uzun parçalara doğranmış 900 gram koyun eti ilâve ederek, etler iyice kızarmış bir renk alıncaya kadar karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra da kavulmuş bu etlere piyaz soğanı denen yarım ay şeklinde doğranmış 5 büyük soğanın yarısını ilâve ederek, soğanlar pembe bir hal alıncaya kadar bunları da karıştırarak kavurmakta devam etmelidir. Doğranmış 2 orta domates ya da yarım bardak suda eritilmiş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası katarak, domatesler suyunu çekinceye kadar pişirmekte devam etmeli, sonra da bunlara yarım çorba kaşığı tuz ile kalan soğanları da ilâve ederek beraberce bir beş dakika daha pişirdikten sonra iki ya da üç defada olmak üzere 2 bardak da sıcak su katmalı ve etler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar tencerenin kapağını kapatılmış olarak, ortadan daha az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı bir buçuk saat daha pişirmeli ve sonra eti tabağa alarak servis yapılmalıdır.