



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAC KEBABI

900 gr. koyun eti
5 büyük soğan
2 orta domates veya 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 bardak su
Tuz, karabiber

Sıvı yağ ve tereyağı bir tencerede kızdırılır. 2-3 santim boyunda, yarım santim eninde ince uzun doğranmış etler ilave edilir ve kızarıncaya kadar karıştırılarak kavrulur. Piyaz şeklinde doğranmış soğanların yarısı ilave edilir ve diriliğini kaybedene kadar kavrulur. Soyulmuş, küçük doğranmış domatesler veya yarım bardak suda eritilmiş salça katılır ve domatesler suyunu çekene kadar pişirmeye devam edilir. Sonra yarım çorba Kaşığı tuz ve kalan soğanlar ilave edilerek 5 dakika pişirilir. 2-3 kerede olmak üzere 2 bardak sıcak su ilavesiyle etler iyice yumuşayana kadar, tencerenin kapağı kapalı olarak ortadan az ateşte 1,5 saat kadar pişirilir. Tabaka alınarak servis yapılır.