



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAÇ KEBABI (SİVAS)

Sivas Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Kemiksiz (Kuşbaşı) koyun eti, yağı ve tuzu ile (et yağlı ise yağa ayrıca lüzum kalmayabilir) altında ateş yanan bir saç üzerine konup, karıştırılmak suretiyle kızartılır. Doğranmış patlıcan ve yeşil biberler de ilave edilip tekrar karıştırılır. Sebzeler,kızarıncı dilimlenmiş domatesler konup ateşte biraz daha çevirilir. Sebzenin bol olduğu yaz günlerinde Çermikler, Paşa Fabrikası, Tekke önü gibi mesireleri gidilince yapılan piknik yemeğidir. Evlerde de yapılır. Pişirmek için kullanılan sac bilinen yufka sacları olup sac kebabı yapılanları biraz daha ufak(çeviçek)tır.
