



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAC TAVA

Kuşbaşı et
Arpacık soğanı
Sivri biber
Domates
3 diş sarımsak
Kuyruk yağı
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pul biber
İsteğe göre kekik

Sac tava için önce kuyruk yağını eritin ve sıvı yağı ekleyin. Ardından kuşbaşı doğranmış etleri ekleyin ve her yeri kahverengi olana dek harlı ateşte mühürleme işlemini yapın. Sonrasında etler suyunu verip çekene kadar pişirin. Gerekirse 1 çay bardağı su ekleyebilirsiniz.

Arpacık soğanları doğrayın ve kavurun. İnce doğradığınız biberleri ekleyip dibinin tutmaması için ara ara karıştırarak pişirin. Küp küp doğranan domatesleri ilave edin. Domateslerin iyice piştiğinden emin olduktan sonra baharatları ekleyip ocaktan alın. Sac tavanız hazır.

