



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAC TAVA

400 gram dana kuşbaşı
50 gram kuyruk yağı
4 adet domates
4 adet sivri biber
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1,5 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kekik

Soğanı, sarımsağı ve biberi ince ince, domatesleri ise küp küp doğrayın.

Sac tavayı ısıtıp sıvı yağı kızdırın.

Soğanları tavaya alın ve yumuşayana kadar kavurun.

Soğanlara biberleri ekleyip kavurmaya devam edin.

Ardından etleri ve kuyruk yağını ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar kavurmaya devam edin.

Sarımsakları, tuzu ve baharatları da ekleyin ve karıştırın.

Birkaç dakika sonra domatesleri de ekleyip 5 dakika daha pişirin.

Altını kısıp 10 dakika daha pişirdiğiniz yemeği sıcak servis edin.

