



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAC TAVA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Yarım kg dana eti (kuşbaşıından küçük doğranmış)
50 gr kuyruk yağı (isteğe göre)
2 adet soğan
3 adet domates
4 adet sivri biber
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 diş sarımsak
Pul biber, karabiber, kekik, tuz

Öncelikle sac tavasını ısıtın. Kuyruk yağı kullanacaksanız önce yağı eritin. Daha sonra küçük küçük doğranmış etleri ekleyin ve yüksek ateşte sıvı yağ ile kavurun. Et suyunu salıp çekinceye kadar kavurma işlemine devam edin. Soğanı ve sarımsağı ekleyin. Kekik hariç tuz ve baharatları ekleyin. Doğranmış sivri biberi ekleyin. En son küp küp doğranmış domatesleri ilave edin. 2-3 dakika daha pişirip ocağın altını kapatın. Kekik ekleyip karıştırın.

Not: Sac tava hazırlarken eti küçük parçalara ayırarak pişirmeniz gerekir. Küçük parçalar etin daha hızlı ve daha yumuşak olmasını sağlar. Sac tava hazırlarken eti yüksek ateşte hızlı bir şekilde pişirmek gerekir. Sac tava 12-15 dakikada hazırlanan bir yemektir. Sac tava hazırlarken biber ve domatesleri en son kullanmak gerekir. Sebzeler etin arasında kaybolmamalıdır.

