

Kokorec Sac Kavurma

Malzemeler

400 gram hazır kokorec

1 domates

Pul biber

Kekik

Tuz

2 sivri biber

Yapilisi

Oncelikle aldigimiz kokorecleri dilimleyelim. Dilimleri 1 cm uzunlukta kiyalim.

Domatesin kabugunu soyarak ince kupler halinde dograyalim. Sivri biberi kusbasi olarak dograyalim.

Ocak uzerinde bulunan sac kavurma tavasinin yuzeyini, bitkisel sivi yag ile yaglayip isitalim. Ocak ısınıni normale ayarlayalım. Kiyilmiş kokoreci tavanin icerisine koyup karıstıralım.

Baslangicta kokorec ısıtıldıktan sonra, kendi suyunu salar. Kokorec'in saldıgi su buhar olup ucacaktır. Kokorec kendi yagi ile basbasa kalinca, ocagin altini kisalim.

Yaklasik 10 dakika sure ile kokoreci alt ust ederek kavuralim. Kokorec pit pit sesleri ile pistiginin sinyalini verir. Bu sinyalleri verdiginde uzerine dogranmis sivri biber ve dogranmis domatesi katip karıstıralım. Domatesin diriligi gidinceye kadar agir agir karıstırarak kavuralım.

Son olarak kekik, tuz ve pul biber serpererek servis yapabilirsiniz.
ellerimize saglik