

Sac Kavurmasi

Malzemeler

1 kilo kirmizi et
2 tane orta boy kuru sogan
2 tane sivribiber
2 tane domates
2 tane patates
Kuyruk yagi (yoksa 1 bardak sivi yag)
Tuz , karabiber
Pul biber

Yapilisi

Kuyruk yagini kucuk kucuk parcalar halinde dograyip saca koyuyoruz.
Eger kuyruk yagi yoksa sivi yag koyabilirsiniz.
Erimeye baslayinca etleri koyuyoruz.
Etler suyunu salip cekene kadar kapagi kapali sekilde pisirilir.
Kenarindan yarim bardak sicak su dokup onuda cekmesini sagliyoruz.
Suyunu cekince dogradigimiz soganlari koyuyoruz Sonra kup kup dogradigimiz patatesleri koyup karistiriyoruz.
5 dakika kapagi kapali sekilde arada acararak karistiriyoruz.
Sonra biberleri koyuyoruz.Biberleri yumusayana kadar pisiriyoruz.
Sonra kup kup dogradigimiz domatesleri ekliyoruz.
Domatesler eriyene kadar pisiriyoruz.
Kapagi kapali sekilde arada karistirarak pisiriyoruz.
Pismeye yakin tuzunu , pul biberini , kekigi, karabiberi ekliyoruz.
Yaninda ayran ve lavas ekmekle sicak servis edilir.
Disarda odun atesinde piserse daha lezzetli oluyor aklınızda bulunsun..AFIYET OLSUN:)