

Sac Kebabi

Malzemeler

1 KG YAGSIZ KUSBASI KUZU ETİ
1/2 KG DANA ETİ
1 SOGAN
10 DIS SARIMSAK
2 PATATES
6-7 SIVRI BIBER
2 DOLMALIK KIRMIZI BIBER
5 PATLICAN
3 DOMATES
TUZ, KARABIBER, PULBIBER
SIVI YAG
TEREYAGI

Yapilisi

DANA ETLERİ TENCEREYE KONUP SUYU ÇEKENE KADAR PISIRILIR. SAC İÇİNE KUZU ETLERİ İÇİNE KAVRULUR. DANA ETİ VE KUZU ETİ SAC İÇERİSİNDE KARISTIRILIR VE İYİCE KAVRULUR. SOĞAN, SARIMSAK KONUP ÇEVRİLİR. SIVRI BIBER, DOLMALIK KIRMIZI BIBER ORTA KALINLIKTAKİ DOĞRULARA KESİLİR. KAVRULUR ÇEVRİLİR. KUP KUP DOĞRANMIS PATATESLER KIZARTILIR. ETE KARISTIRILIR. PATATESLER İNCE UZUN DORANIP KIZARTILIR. ETİN ETRAFINA GÖKKÜSAGI GİBİ PATLICANLAR YERLESTİRİLİR. ARALARINA DA KIZARTILAN SIVRI BIBERLER YERLESTİRİLİR. ORTAYA KUP KUP DOMATESLER KONUR. BOL PULBIBER, KARABIBER, KİMYON, TUZ VE YARIM SU BARDAGI SU EKLENİR. KAPAGI KAPATILIR OLARAK 10 DAKİKA PISIRILIR.