

Sac Tavada Et Kavurma

Malzemeler

1 kg et
3 adet domates
3 adet yesil biber
3 adet sogan
1 dis sarimsak
1 yem kas salca
1 tatli kas pul biber
1 tatli kas nane
1 tatli kas kirmizi toz biber
1 cay kas kekik
1 cay kas kimyon
Istege gore tuz

Yapilisi

Sac tavaya yag konup etler yumusayincaya kadar iyice pisirilir, yenebilir kivama gelen etlerin icine dogranmis domatesler, biberler, soganlar sarimsak eklenir.Baharatlar ve salcada uzerine konup biraz su ilave edip 15 dakika daha pisirilir.Sebzeler olunceye kadar sonra ocaktan alinip servis tabagina konur, sunuma hazirdir.AFIYET OLSUN:)