

Biberli Kuzu Sac Kavurma

Süre: 1 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 45 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 700 g kuzu kuşbaşı
- 2 yeşil biber
- 1 kırmızı kapya biber
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Yarım su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Eti kâğıt havluyla kurulayın ve sebzeleri iri doğrayın. Sac veya kalın tabanlı tavayı boş halde iyice ısıtın; eti partiler halinde pişirmek için hazır bulundurun.

Yapılışı:

1. Tavaya yağı ekleyip eti tek kat halinde alın. Yüksek ateşte yüzeyi renk alana kadar çevirin; tavayı doldurmayın. Et suyunu salarsa sıvı çekilene kadar pişirmeye devam edin.
2. Soğanı ve biberleri ekleyip 4-5 dakika kavurun. Tuz, kimyon ve karabiberi ilave edin; sıcak suyu kenardan dökün.
3. Kapağı kapatıp kısık ateşte et yumuşayana kadar 25-30 dakika pişirin. Gerekirse az miktarda sıcak su ekleyin; servis öncesi kapağı açıp fazla suyu çektirin.

>> **İpucu:** Kuzu kuşbaşı yağsızsa tavaya 1 yemek kaşığı daha yağ ekleyebilirsiniz.

Saklama:

Kavurmayı soğuduktan sonra kapalı kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın.

Kiraz'in Mutfağı