KİRAZ'IN MUTFAĞI

Saç Kavurma

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler

- 500 gr kuşbaşı dana eti
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 2 adet yeşil biber (doğranmış)
- 2 adet domates (küp doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay bardağı sıcak su

Yapılışı:

Kiraz'ın Mutfağı

1. Eti Kavurma:

- Sac tavasını veya geniş bir tavayı ısıtın.
- İçine sıvı yağı ekleyin ve kuşbaşı doğranmış etleri tavaya alın.
- Yüksek ateşte, etler suyunu salıp çekene kadar ara ara karıştırarak kavurun.

2. Soğan ve Biberleri Ekleyin:

- Etler suyunu çektikten sonra yemeklik doğranmış soğanı ve doğranmış yeşil biberleri ekleyin.
- Orta ateşte **5 dakika** boyunca karıştırarak kavurun.

3. Domates ve Baharatları Ekleyin:

- Küp doğranmış domatesleri ve ezilmiş sarımsağı ekleyin.
- Tuz, karabiber, pul biber ve kekiği ekleyerek karıştırın.

4. Suyun Eklenmesi ve Pişirme:

- Tavanın kenarından **1 çay bardağı sıcak su** ekleyin.
- Kapağını kapatarak **kısık ateşte 15 dakika** daha pişmeye bırakın.

5. Servis:

- Pişen sac kavurmayı ocaktan alın ve sıcak servis yapın.
- Yanında lavaş veya pilav ile sunabilirsiniz.

>> Lezzet İpucu:

Daha yoğun bir aroma için pişirme aşamasında **birkaç dal taze kekik** veya **biberiye** ekleyebilirsiniz. Ayrıca, etin yumuşacık olması için pişirme sırasında **bir yemek kaşığı tereyağı** ekleyerek daha lezzetli hale getirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı