

Bayburt Sac Kavurma

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~346 kcal

Açlık bar 8/10

Bayburt sac kavurma, kuzu etini yüksek ateşte kısıp çevirip kendi suyuyla yumuşatan, sofraya doğrudan sıcak gelen güçlü bir yayla yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 60 gr Kuyruk yağı
- 3 adet Yeşil biber
- 1 çay kaşığı Tuz
- 4 adet Lavaş
- 1 tabak Soğan salatası
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

1. Kuyruk yağını küçük doğrayıp sacda 5 dakika eritin.
2. Kuzu etini ekleyip yüksek ateşte 10 dakika çevirin.
3. Eti tek sıcakta tutun, kalabalıktırsa suyunu bırakın.
4. Biber ve tuzu ekleyip 8 dakika daha pişirin.
5. Tereyağı ekleyip 2 dakika parlaklık verin.

PÜF NOKTASI

Eti tencereyi dolduracak kadar üst üste koymamak suyunu salmadan mühürlenmesine yardımcıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında lavaş ve soğan salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt