

Rize Sac Kavurma

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~308 kcal

Açılış 8/10

Rize sac kavurma, eti yüksek ateşte hızlı mühürleyip sade lezzetini öne çıkararak Karadeniz'in kıyısından yaylaya taşıyan güçlü ana yemeklerinden biridir.

Malzemeler

- 600 gr Dana kuşbaşı
- 20 gr Tereyağ
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Sac veya geniş tavayı yüksek ateşte 4 dakika kızdırın.
2. Eti tek sıralı şekilde yaylaya 10 dakika mühürleyin.
3. Eti sırt çevirmeyin, yüzey kızarsın ve suyu içinde kalsın.
4. Tereyağ, tuz ve karabiberi ekleyin.
5. 4 dakika daha çevirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti tek sıralı şekilde pişirmek suyunu bırakmadan mühürlenmesini kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında pavyanla servis edin.

Alerjenler

Süt