

# Saç Kavurma

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 18/10

İnce doğranmış etin biber ve domatesle yüksek ateşte kavrulduğu pratik Anadolu yemeği.

## Malzemeler

- 600 gr Kuzu eti
- 1 adet Soğan
- 3 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Pul biber

## Yapılışı

1. Eti küçük küp doğrayın ve sacı yüksek ateşte 4 dakika ısıtın.
2. Yağı ekleyip eti tek sıra halinde 8 dakika kavurun.
3. Et suyunu salarsa ateşi yüksek tutun, aksi halde kızarması kaybolur.
4. Soğan ve biberi ekleyip 7 dakika kavurun.
5. Domates, tereyağı tuz ve pul biberi katın.
6. Suyunu çekene kadar 15 dakika pişirin ve sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti tavaya yayarak pişirin; üst üste kalırsa kavrulmadan suyunu salar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Lavaş, köz biber ve ayranla servis edin.

## Alerjenler

Süt