

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

Yapılı

- Kuyruk yağını sacda ya da geniş tavada eriyene kadar çevirin.
- Kuzu kuşbaşı ekleyip yüksek ateşte suyunu bırakıp kekene kadar kavurun.
- Yeşil biberleri iri doğrayıp ete katıp tuzunu da ekleyin.
- Karşın 8-10 dakika daha çevirip etler yumuşayınca ocaktan alın.
- Sac kavurmayı lavaş ve soğan salatasıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti tencereyi dolduracak kadar üst üste koymamak suyunu salmadan mühürlenmesine yardımcı eder.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında lavaş ve soğan salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten