Urfa sac kavurması

Tarifin tamamı

Malzemeler

2 kg	Kuzu kuşbaşı
200 g	Kuyruk yağı
80 g	Sadeyağ ½ su bardağı
8 g	Tuz 1¼ çay kaşığı
3 g	Karabiber 1¼ çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Eti kuşbaşı doğrayın. Kuyruk yağını küçük küçük doğrayın ya da kıyma haline getirin.
2. Saca ya da geniş sac tavasına önce kuyruk yağını koyup biraz eritin.
3. Eti ekleyip kendi sıvısını çekene kadar pişirin.
4. Sade yağı ekleyin. Et olgunlaşana kadar kavurun.
   5 dk
5. Karabiber ve tuzu serpip karıştırın, ateşten alın. Sıcak yiyin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 510 (Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/urfa-sac-kavurmasi