

## Dana Sac Kavurma

Kurban bayramının gelmesiyle birlikte dana etlerini en iyi şekilde değerlendirip, lezzetli yemekler yapmak için dikkat edilmesi gereken püf noktaları vardır. Dana etinin but kısmından çıkartılan etlerle çok lezzetli bir kavurma yapmak isterseniz tarifimizdeki adımları izlemeniz yeterli.



### MALZEMELER

- o 1 paket Amasya Et Ürünleri Dana Kuşbaşı Yağsız (500 gr)
- o 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- o 1 adet kuru soğan (piyazlık-Julyen doğranmış)
- o 2 adet sivri biber (çekirdeği çıkartılmış, iri doğranmış)
- o 1 adet domates (Soyulmuş ve küp doğranmış)
- o 1 su bardağı su
- o 1 çay kaşığı kimyon
- o Taze kekik veya kuru kekik
- o Tuz
- o Karabiber

### YAPILIŞI

Sac tavanın içerisine sıvıyağı koyun ve üzerine dana kuşbaşı etini ilave edin.

Etleri orta ateşte suyunu salıp çekene kadar kavurun. Bir su bardağı su ekleyip pişmeye bırakın. Suyu çekip etler hafif kızardığında, kuru soğanı tavaya ilave edin ve 2-3 dakika karıştırın.

Soğanlar sotelendikten sonra sivri biberi ve domatesleri tavaya ekleyin. Sac kavurmayı malzemeler tavanın dibine yapışıp yanmaması için ara ara karıştırın. (Not: Karıştırırken dana etinin ezilip dağılmaması için çok dikkatli olun ve eti ezmeden karıştırın.)

Domatesler piştikten sonra tereyağı ekleyin ve karıştırın.

Baharatlarını ekleyip, 2-3 dakika karıştırdıktan sonra sıcak olarak servis yapın.

NOT: Kavurmanızın yanına yemeğinizi destekleyecek olan pilav, salata ve ayran gibi yardımcılarla da harika bir sofraya hazırlamış olursunuz.