

Adıyaman Besni Tava

Toplam 125 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk

5 kişilik

Orta

~500 kcal

Açılış 9/10

Besni tava, kuzu etini patlıcan biber, domates ve sarımsakla tepside pişiren, salça kullanmadan sebze suyuyla lezzetlenen yemektir.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 3 adet Patlıcan
- 4 adet Domates
- 5 adet Yeşil biber
- 8 diş Sarımsak
- 70 gr Kuyruk yağı
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patlıcanları tenceli soyup iri küpler halinde doğrayın.
2. Domates ve biberleri iri doğrayın, sarımsakları soyun.
3. Kuzu eti, kuyruk yağı tuz ve karabiberi tepside harmanlayın.
4. Sebzeleri etin arasına yerleştirip domatesleri en üste yayın.
5. Tepsiyi 200°C fırında 45 dakika pişirin.
6. Üstü kızartınca tepsi suyunu gezdirip 10 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Domatesi en üste yaymak etin kurumasını önleyen doğal bir kapak oluşturur.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak kavaş ve sumaklı boğanla tepside servis edin.