

# Denizli Tandir Kebabı

Toplam 410 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 180 dk

6 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 9/10

Denizli tandir kebabı kuzu eti kendi yağıyla uzun pişer, sade pide üstünde servis edilir.

## Malzemeler

- 1.5 kg Kuzu kol
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 3 adet Pide

## Yapılışı

- Kuzu kolun fazla zarını temizleyip eti iri parçalar halinde bırakın.
- Eti tuz ve karabiberle ovup kapalı kaptaki 30 dakika bekletin.
- Fırın kabını yağlayıp eti tek kat yerleştirin, parçalar üst üste binmesin.
- Kabı kapatıp 60°C fırında 2 saat pişirin, et sert kalmasın.
- Eti didikleyip sıcak pide üstüne alıp kendi yağıyla servis edin.
- Fırındaki yağ 2 dakika 150°C'ye üstüne gezdirin.
- Pideyi eti koymadan önce kızdırıp sıcak suyu hamurlaştırmasın.

### PÜF NOKTASI

Eti düşük ısıda kapalı pişirin; lifler çatal değince ayrılacak hale gelir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pide ve sumaklı soğanla servis edin.

## Alerjenler

Gluten