

Denizli Tavası Kuzu

Toplam 300 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 150 dk

6 kişilik

Zor

~590 kcal

Açılış 10/10

Denizli tavası kemikli kuzu etini kuyruk yağı domates, biber ve sarımsakla yağ fırında pişiren yumuşatan sade bir et yemeğidir.

Malzemeler

- 1.2 kg Kemikli kuzu eti
- 120 gr Kuyruk yağı
- 3 adet Domates
- 6 adet Yeşil biber
- 8 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşık Kekik
- 1.5 tatlı kaşık Tuz

Yapılışı

1. Kemikli kuzu etlerini tuz ve kekikle ovun.
2. Kuyruk yağını küçük doğrayıp tepsinin tabanına yayın.
3. Etleri tek kat dizip aralara sarımsakları yerleştirin.
4. Tepsiyi 180°C fırında 90 dakika kapalı pişirin.
5. Domates ve biberleri ekleyip 45 dakika açık kaptan zartın.
6. Etleri 10 dakika dinlendirip tepsi suyuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Etleri tek kat dizmek fırında kavrı suyuyla eşit yumuşamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tırnalı pide, köz soğan ve ayranla sıcak tepside sunun.