

Kahramanmaraş Eli Böğründe

Toplam 105 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk 5 kişilik Kolay ~356 kcal Açılış 8/10

Kahramanmaraş eli böğründe, kuzu etini biber ve domatesle tek kapta buluşturan, fırında pişirdiğinden sofraya gelen gösterişli bir Güneydoğu ana yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 4 adet Yeşil biber
- 3 adet Domates
- 4 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Kuşbaşı eti, biberi, domatesi ve sarımsağı iri parçalar halinde hazırlayın.
2. Eti tepsinin bir yanına sebzeleri diğer yanına yerleştirin.
3. Tuz, pul biber ve zeytinyağı ile malzemeyi hafifçe bastırın.
4. Tepsiyi 190°C fırında 45 dakika pişirin.
5. Tepsiyi 8 dakika dinlendirin, et sertleşmesin ve suyunu geri çöksün.
6. Eli böğründeyi tepside alırken et ve sebzeyi ayrı bölümler halinde koruyun.

PÜF NOKTASI

Eti çok küçük değil iri parçalarda bırakmak uzun pişirmede kurumasını engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında pavyanla servis edin.