

Erzurum Cağ Kebabı Ev Usulü

Toplam 785 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 10/10

Ev usulü cağ kebabı ince kesilmiş kuzu etini soğan ve yoğurtlu marinatta bekletip şişte yüksek ısıda kızartan Erzurum klasiğidir.

Malzemeler

- 900 gr Kuzu but
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Soğan suyu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 5 adet Lavaş
- 1 tatlı kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kuzu etini ince uzun dilimler halinde kesin.
2. Yoğurt, soğan suyu, yağ ve baharatla eti 12 saat marine edin.
3. Etleri metal şişlere sıkmayacak şekilde dizin.
4. Şişleri mangalda veya 220°C ızgarada 20-25 dakika çevirerek pişirin.
5. Pişen yüzeyleri ince kesip lavaşla servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti en az 12 saat marine etmek cağ kebabının liflerini yumuşatır. Eti şişe takmadan önce fazla marinadı silin; böylece yüksek ısıda kızartma daha temiz olacaktır.

SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş, sumaklı soğan ve köz biberle şışten sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten