

Erzurum Cağ Kebabı

Toplam 805 dk Hazırlama 140 dk · Pişirme 45 dk 6 kişilik Zor ~610 kcal Açılış 10/10

Cağ kebabı soğan ve baharatla dinlenen kuzu etini yatay şişte kızartıp ince dilimler halinde servis eden Erzurum kebabıdır.

Malzemeler

- 1.2 kg Kuzu but
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Yoğurt
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Reyhan
- 150 gr Kuyruk yağı

Yapılışı

1. Kuzu etini yaprak gibi uzun ince dilimleyin.
2. Soğan tencereye suyunu çıkarın.
3. Etleri soğan suyu, yoğurt, tuz, karabiber ve reyhanla karıştırın.
4. Eti buzdolabında 2 saat marine edin.
5. Et ve kuyruk yağını yatay şişe serdiğinizde.
6. Şişe güçlü ızgarada çevirerek 35 dakika kızartın.
7. Kızardığınız katman ince kesip küçük cağ şişlerine alın.
8. Dilimleri ızgarada 2 dakika daha mühürleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti en az 12 saat marine etmek lifleri gevşetir ve kızardığında sertleşmesini önler. Marine kabın birkaç kez çevirin; et dilimleri aynı kalınlıkta olursa şişte eşit kızarır.

SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş, köz soğan, domates ve ayranla şişten sıcak sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

