

Erzurum Tavada Cağ Kebabı

Toplam 161 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 16 dk 4 kişilik Orta ~460 kcal Açılış 10/10

Erzurum tavada cağ kebabı terbiyeli kuzu dilimlerini yatay şiş yerine döküm tavada yüksek ateşte pişirerek ev mutfağına uyarlanmış bir kebab sunar.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu but
- 0.5 su bardağı Soğan suyu
- 2 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 60 gr Kuyruk yağı

Yapılışı

1. Kuzu etini ince yaprak dilimler halinde kesin.
2. Soğan suyu, yoğurt, tuz ve karabiberle 2 saat marine edin.
3. Döküm tavayı yüksek ateşte 15 dakika kuyruk yağıyla ısıtın.
4. Etleri tek sıra halinde her yüzünü 3-4 dakika pişirin.
5. Pişen dilimleri lavaş üzerine alıp soğan piyazıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti ince dilimlemek kışın tavada pişirmede yumuşak sonuç verir. Eti ince dilimleyin; 4 saatlik terbiye tavada kurumadan kışın zarda durmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Lavaş, köz biber ve soğan piyazıyla servis edin.

Alerjenler

Süt