

Hatay Belen Tava

Toplam 100 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 80 dk

6 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 9/10

Hatay Belen tava, kuzu etini domates, biber, sarımsak, tereyağ ve kekikle fırında pişiren sade ama güçlü bir yöre yemeğidir.

Malzemeler

Yemek için

- 900 gr Kuzu kuşbaşı
- 4 adet Domates
- 8 adet Yeşil biber
- 2 adet Kıpıya biber
- 2 adet Kuru soğan
- 6 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağ
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Kekik

Yapılışı

1. Kuzu etini iri kuşbaşı doğrayın.
2. Domates, biber ve soğanları küpler halinde hazırlayın.
3. Et, sebze, sarımsak, biber salçası, zeytinyağ, tuz, karabiber ve kekiği tepside harmanlayın.
4. Tereyağı küçük parçalar halinde tepsinin üstüne koyun.
5. Tepsiyi 1 saat 15 dakika kapalı olarak pişirin.
6. Belen tavayı 200°C fırında 70 dakika pişirin.
7. Kağıdı 10 dakika üstünü kaldırın.
8. Yemeği 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Tepsinin üstünü ilk bölümde kapatmak etin kurmadan yumuşamasına yardımcı olur.

SERVİS ÖNERİSİ

T1rnalıpe, piriç pilav1ve çoban salatayla servis edin.

Alerjenler

Süt