

Isparta Banak

Toplam 270 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 130 dk

6 kişilik

Zor

~620 kcal

Açılış 10/10

Isparta banak, uzun haşlanmış kuzu eti ve et suyunu bayat pide üstüne gezdirip tereyağ ile servis eden doyurucu yemektir.

Malzemeler

- 1.5 kg Kuzu gerdan
- 4 adet Bayat pide
- 4 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 3 litre Su

Yapılışı

- Kuzu gerdan soğan, tuz ve suyla tencereye alın.
- Eti kısık ateşte 2 saat kemikten ayrılanakadar haşlayın.
- Etleri kemikten ayrılıp parçalara bölün.
- Et suyunu süzüp sıcak tutun.
- Pideleri küp doğrayıp 11 dakika 15 tın.
- Pideyi servis tabağına yayıp üstüne sıcak et suyu gezdirin.
- Etleri yerleştirip kızgıtı tereyağ ve karabiberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Pideyi servis öncesi 15 tın et suyunu çekerken dağılmasın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber serpip soğan piyaz ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt