

Kayseri Fırın Ağzı

Toplam 95 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 75 dk

6 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 10/10

Kayseri fırın ağzı, ince doğranmış eti domates, biber, sarımsak ve kuyruk yağıyla yüksek ısıda pişiren bir tepsi kebabıdır.

Malzemeler

Yemek için

- 1 kg Dana parça et
- 4 adet Domates
- 8 adet Yeşil biber
- 2 baş Sarımsak
- 100 gr Kuyruk yağı
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Eti 30 dakika dondurucuda sertleştirip ince yapraklar halinde kesin.
2. Domatesleri dilimleyin, biberleri iri parçalar halinde kesin.
3. Sarımsak dişlerini soyup bütün bırakın.
4. Eti tepsiye yayıp zeytinyağı, tuz ve karabiberle harmanlayın.
5. Üstüne biber, sarımsak, domates ve ince doğranmış kuyruk yağı yerleştirin.
6. Kayseri fırın ağzını 220°C fırında 60 dakika pişirin.
7. Et yumuşayınca 10 dakika üstünü kızartın.
8. Tepsiyi 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti yarılacakken ince kesmek fırında daha eşit pişmesine yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş, köz biber ve ayranla servis edin.