

# Kayseri Pöç

Toplam 365 dk

Hazırlama 115 dk · Pişirme 185 dk

4 kişilik

Zor

~408 kcal

Açılış 18/10

Kayseri pöç, kuyruk kışının fırında uzun süre pişerek kemikten ayrıldığı ama etkileyici bir ana yemektir.

## Malzemeler

- 1.2 kg Dana pöç
- 3 adet Domates
- 4 adet Yeşil biber
- 4 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılı

1. Başlangıç olarak eti tavada kışın hürleyin.
2. Domates, biber, sarımsak ve tuzla fırında kabınlın.
3. Yemeği 170°C fırında 170 dakika pişirin.
4. Kabında sıcak suyu veya sosu kenardan ekleyin.
5. Piştikten sonra 10 dakika dinlensin, et suyu kesilince dışarı çıkmasını.

### PÜF NOKTASI

Eti önce kışın hürlemek, uzun pişirmede dış yüzeyi daha aromalı bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında domates ve biberlerle sıcak servis edin.