

# Kirik Kale Keskin Tava

Toplam 125 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 60 dk

5 kişilik

Kolay

~465 kcal

Açılış 9/10

Keskin tava, kuzu pirzola, domates, sivri biber, sarımsak ve tereyağın kapalı tepside pişiren Kiri-kale klasikidir.

## Malzemeler

- 1 kg Kuzu pirzola
- 4 adet Domates
- 1 baş Sarımsak
- 4 adet Sivri biber
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Pul biber

## Yapılış

1. Domatesi iri küp, sivri biberi uzun doğrayın.
2. Sarımsak dişlerini ikiye bölüp fırın tepsisine yayın.
3. Kuzu pirzoları tepsiye tek sıra dizip tuz ve pul biberle ovun.
4. Domates, sivri biber, sarımsak ve tereyağ etlerin arasına yerleştirin.
5. Tepsiyi kapatıp 200°C fırında 50 dakika pişirin, buhar eti kurutmadan yumuşatın.
6. Üstünü açıp 10 dakika kızartın.

### PÜF NOKTASI

Tepsiyi ilk bölümde kapalı tutun, domates buhar kuzu etini kurutmadan pişirir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Tırnalıpide, közlenmiş biber ve ayranla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt