

Konya Ev Tipi Fırın Kebabı

Toplam 420 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 210 dk

6 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 9/10

Konya ev tipi fırın kebabı kuzu kolu düşük ısıda soğan ve kendi yağıyla yağlı pişirerek lif lif ayrılarak sade bir et tabağı sunar.

Malzemeler

- 1.5 kg Kuzu kol
- 80 gr Kuyruk yağı
- 2 adet Soğan
- 1.5 tatlı kaşık Tuz
- 1 çay kaşık Karabiber

Yapılış

1. Kuzu kolu iri parçalara ayrılarak tuz ve karabiberle ovun.
2. Eti kızgıncık tencerede her yüzü renk alana kadar mühürleyin.
3. Soğan dilimleri ve kuyruk yağı fırına yayın.
4. Eti üzerine yerleştirip kabı kapatın.
5. 150°C fırında 3.5 saat lif lif ayrılanakadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Eti önce mühürlemek uzun pişirmede suyunu daha iyi korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tırnalı pide, soğan piyaz ve ayanla sıcak servis edin.