

# Konya Fırın Kebabı

Toplam 340 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 180 dk

6 kişilik

Zor

~640 kcal

Açılış 10/10

Konya fırın kebabı kuzu kol veya kaburgaya tuzla uzun süre kapalı fırında pişirip tırna pideyle sunan sade bir et yemeğidir.

## Malzemeler

- 1.5 kg Kuzu kol
- 500 gr Kuzu kaburga
- 2 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı Su
- 3 adet Tırna pide
- 2 adet Soğan

## Yapılışı

- Kuzu etlerini büyük parçalara ayırıp tuzla ovun.
- Etleri ağ kapalı fırında yağlı yüzleri üstte gelecek şekilde dizin.
- Yarın su bardağı su ekleyip kapalı fırında pişirin.
- Eti 170°C fırında 2.5 saat pişirin.
- Kapağı açılıp 200°C'de 20 dakika üstünü kızartın.
- Eti pide üstüne alıp soğanla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti kapalı pişirmek kendi buharıyla etlerin yumuşamasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tırna pide, soğan ve ayranla sıcak tabaklayın.

## Alerjenler

Gluten