

Kuzu Tandır

Toplam 410 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 195 dk

6 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 9/10

Kuzu kolun düşük ısıda uzun süre pişerek lokum gibi yumuşadığı geleneksel yemek.

Malzemeler

- 1.5 kg Kuzu kol
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 6 diş Sarımsak
- 2 dal Biberiye
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 su bardağı Su

Yapılışı

- Kuzu kolu zeytinyağı ile ezilmiş sarımsak ve karabiberle ovalayın.
- Eti 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirin, fırını soğuk girip sertleşmesin.
- Eti fırına almadan önce su ve biberiyeyi ekleyip kapağı kapatın.
- 160°C fırında 2 saat kapalı pişirin.
- Kapağı açtıktan sonra 15 dakika üstü kızarana kadar pişirin.
- Eti 12 dakika dinlendirin ve lif lif ayrılarak servis edin.
- Lifleri kesmeyip ayrılarak böylece tandır dokusu kuru görünmez.

PÜF NOKTASI

Eti yağlı kağıt ve folyo ile sıkı kapatıldıktan sonra düşük ısıda tencere suyuyla pişer.

SERVİS ÖNERİSİ

İç pilav ve közlenmiş biberle servis edin.