

Mechoui

Toplam 475 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 210 dk

6 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 9/10

Mağrip sofraların mechoui usulünde kuzu eti baharatla ovulur ve düşük ısıda lif pişer.

Malzemeler

- 1.8 kg Kuzu kol
- 2 çay kaşığı Kimyon
- 2 çay kaşığı Kişniş
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Kuzu etini zeytinyağı, kimyon, kişniş, tuz ve karabiberle ovalayın.
2. Eti 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.
3. Eti kapalı kabın alt kısmına 160°C fırında yerleştirin.
4. Kuzu etini 3 saat kapalı pişirin.
5. Kapağı açarak 30 dakika kızartın.
6. Eti 15 dakika dinlendirin, lifleri bozulmadan dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Eti fırında pişirdikten sonra 10 dakika dinlendirmek liflerin suyunu tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Eti sıcak sunun, yanına kimyon ve taze ekmek koyun.