

Niğde Tava

Toplam 115 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 10/10

Niğde tava, kuzu etini kuyruk yağı, sarımsak, biber, domates ve salça ile fırında tepside lokum gibi pişirir.

Malzemeler

- 1 kg Kuzu kuşbaşı
- 150 gr Kuyruk yağı
- 6 diş Sarımsak
- 7 adet Çarliston biber
- 3 adet Domates
- 1.5 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Yağ
- 1.5 su bardağı Sıcak su
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kuyruk yağını küçük doğrayıp tepsinin tabanına yayın.
2. Kuzu etini ve sarımsakları tepsiye yerleştirin.
3. Tepsiyi 180°C fırında 15 dakika ön pişirin.
4. Biber ve domatesleri iri doğrayıp tepsiye ekleyin.
5. Salça, sıcak su, yağ, tuz, karabiber ve pul biberi karıştırıp yemeğin üstüne gezdirin.
6. 200°C fırında 40 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
7. Fırında 15 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuyruk yağını tepsinin tabanına yaymak etin fırında kurumadan kızarmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş, köz biber ve ayranla tepside sıcak servis edin.