

# Olto Cağ Kebabı Yatay Şiş

Toplam 535 dk

Hazırlama 135 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 10/10

Cağ kebabı soğan suyu ve yoğurtlu baharatla marine edilen kuzu etini yatay şiş mantolunda yüksek ısıda kızartarak Erzurum kebabıdır.

## Malzemeler

- 900 gr Kuzu but
- 1 su bardağı Soğan suyu
- 2 yemek kaşığı Yoğurt
- 2 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 5 adet Lavaş
- 3 adet Domates
- 5 adet Yeşil biber

## Yapılış

1. Kuzu etini ince uzun dilimler halinde kesin.
2. Soğan suyu, yoğurt, tuz ve karabiberle eti ovun.
3. Eti kapalı kaptan 8 saat buzdolabında dinlendirin.
4. Et dilimlerini metal şişlere sıkıştırın.
5. Şişleri çok sıcak zgarada toplam 16-18 dakika çevirerek pişirin.
6. Közlenmiş domates, biber ve lavaşla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti bir gece marine etmek liflerin yumuşamasına yardımcı olur. Etleri sıkırmadığınız; uzun terbiyeden sonra hava alan yüzey daha iyi kızarır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş, köz domates ve sumaklı soğanla şişten sıcak servis.

## Alerjenler

Süt

Gluten