

Pancarlı Kuzu Tepsi

Toplam 126 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 65 dk

4 kişilik

Orta

~332 kcal

Açılış 18/10

Pancarlı kuzu tepsi, kuzu dilimlerini pancar ve otlarla buluşturarak kızarmış, toprak ve fırında pişirilmiş güçlü bir ana yemek sunar.

Malzemeler

- 600 gr Kuzu dilim
- 3 adet Pancar
- 2 dal Biberiye
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 diş Sarımsak
- 1 adet Soğan
- 2 adet Patates
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Kuzu parçalarını tuz, karabiber, sarımsak ve zeytinyağıyla ovun.
2. Pancarları elma dilimi kesin, soğan ve patatesle tepsiye yayın.
3. Kuzuyu sebzelerin üstüne yerleştirin ve 200°C fırında 20 dakika pişirin.
4. Fırını 170°C'ye düşürün, tepsiye az sızma yağ ekleyin.
5. Kuzu ve pancar 15 dakika daha pişirin, et yumuşayana kadar tepsiyi bir kez çevirin.
6. Tepsiyi 10 dakika dinlendirin, et suyu dilimlemede dökülmesini önleyin.

PÜF NOKTASI

Pancar ince değil orta kalınlıkta doğramak aynı tepside dengeli pişme sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tepsiyi sızma yağıyla servis yapın, yanına roka salatası ve rustik ekmek koyun.