

Siirt Buryan Kebabı

Toplam 380 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 180 dk

6 kişilik

Zor

~510 kcal

Açılış 9/10

Siirt'te kuzu eti kuyuda uzun pişer; ev versiyonunda kapalı fırında aynı sade lezzeti yakalar.

Malzemeler

- 1.5 kg Kemikli kuzu eti
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 3 adet Tandır ekmeği

Yapılış

- Kuzu etini tuz ve karabiberle ovun, 20 dakika oda sıcaklığında bekletin.
- Kapalı fırına su ekleyin ve eti yerleştirin.
- 160°C fırında 3 saat pişirin.
- Eti 15 dakika dinlendirin, lifler keserken dağılmasın.
- Et suyunu ekmeğe gezdirin.

PÜF NOKTASI

Eti kemikli kullanmanız pişirme sırasında daha dolgun lezzet geçer.

SERVİS ÖNERİSİ

Tandır ekmeği ve sumaklı soğanla servis edin.

Alerjenler

Gluten