

Güneydoğu Usulü Fıstıklı Kuzu Tava

Toplam 54 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 36 dk

5 kişilik

Orta

~485 kcal

Açılış 9/10

Antep fıstıklı kavurulmuş aromasıyla birleşen kuşbaşı kuzu tava, Güneydoğu Anadolu'nun et ve yeşil altın klasik eşleşmesini sade bir tavada toplar.

Malzemeler

- 650 gr Kuzu kuşbaşı
- 0.5 su bardağı Antep fıstığı
- 4 adet Yeşil biber
- 3 adet Domates
- 80 gr Kuyruk yağı

Yapılış

- Kuzu kuşbaşıyı bol soğuk suda durulayıp süzdürün; havlu ile fazla nemini alın.
- Geniş tavada kuyruk yağı orta ateşte 3 dakika eritip eritti suyu çekene kadar 5 dakika daha kavurun, kavrulmuş etin üzerine ekleyin.
- Eti tavaya ekleyip suyunu salıp tekrar çekene kadar 12 dakika orta-yüksek ateşte tutturun; düzenli karıştırın.
- Yeşil biberi büyük halkalar, domatesi küp doğrayıp tavaya ekleyin; kapağı kapalı 18 dakika kısık ateşte birlikte pişirin.
- Kıymalı antep fıstığı son 2 dakikada serpik kavrulma kokusu çıkarıncaya kadar karıştırın ve servis edin.

PÜF NOKTASI

Antep fıstığı kabuksuz ve kıymalı kullanılabilecek şekilde son 2 dakikada serpik kavrulma kokusunu yakalayın. Kuyruk yağı klasik Güneydoğu kuzu tavasının imzasıdır.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin; yanında bulgur pilavı, közlenmiş yeşil biber-domates ve sumaklı soğan piyazı.

Alerjenler

Kuruyemiş