

# Tekirdağ Satır Et

Toplam 39 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 9/10

Tekirdağ satır et, dinlendirilmiş kuzu etini satır mercimek iriliğinde kuytu ve kekikle meşe ateşinde pişiren Trakya lezzetidir.

## Malzemeler

- 1 kg Kuzu eti
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Kuru kekik
- 2 adet Domates
- 4 adet Yeşil biber
- 1 adet Kuru soğan

## Yapılı

1. Dinlendirilmiş kuzu etini sinirlerinden temizleyin.
2. Eti satır mercimek iriliğine gelene kadar 12 dakika kuytu.
3. Kuytu eti tuz ve kuru kekikle harmanlayın.
4. Eti iri yassı parçalar halinde tel ızgaraya yerleştirin.
5. Meşe kömüründe her yüzünü 6-7 dakika pişirin.
6. Domates, biber ve soğan taze közde 6 dakika çevirin.
7. Satır eti köz sebzelerle bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti makine yerine satır kuytu malzemeleri ezmeden sulu kalmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Köz domates, biber, soğan ve ayranla sıcak servis edin.