

Adıyaman Besni Tava

Toplam 80 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk

5 kişilik

Orta

~500 kcal

Açılış 9/10

Besni tava, kuzu etini patlıcan biber, domates ve sarımsakla tepside pişiren, salça kullanmadan sebze suyuyla lezzetlenen yemektir.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 3 adet Patlıcan
- 4 adet Domates
- 5 adet Yeşil biber
- 8 diş Sarımsak
- 70 gr Kuyruk yağı
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Patlıcanları tencere suyuyla iri küpler halinde doğrayın.
2. Domates ve biberleri iri doğrayın, sarımsakları ince doğrayın.
3. Kuzu eti, kuyruk yağı, tuz ve karabiberi tepside harmanlayın.
4. Sebzeleri etin arasına yerleştirip domatesleri en üste yayın.
5. Tepsiyi 200°C fırında 45 dakika pişirin.
6. Üstü kızartıp tepsi suyunu gezdirip 10 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Domatesi en üste yaymak etin kurummasını önleyen doğal bir kapak oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak kava ve sumaklı soğanla tepside servis edin.