

Denizli Kuyu Kebabı

Toplam 230 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 210 dk

8 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 10/10

Denizli kuyu kebabı iri kuzu parçaları kapalı veya ağzı açık şekilde uzun süre pişirip lif lif yumuşatan sade et yemeğidir.

Malzemeler

- 2 kg Kuzu kol
- 1 kg Kuzu kaburga
- 2 tatlı kaşığı Kaya tuzu
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 3 adet Defne yaprağı
- 1 su bardağı Su
- 8 adet Tandır lavaş

Yapılışı

1. Kuzu parçalarını tuz ve karabiberle ovup 30 dakika dinlendirin.
2. Fırın kabının tabanına defne yaprağı ve suyu koyun.
3. Etleri kemikli yüzleri alta gelecek şekilde kaba yerleştirin.
4. Kabinin içi kat folyo ile hava kaçmayacak biçimde kapatın.
5. Etleri 160°C fırında 2 saat ağzı açık pişirin.
6. Folyoyu açıp 200°C'de 20 dakika üstünü kızartın.
7. Eti 15 dakika dinlendirip lavaş üstünde servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti tuzladıktan sonra dinlendirmek kalın parçaların içine kadar lezzet taşır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tandır lavaş köz soğan ve domatesle sıcak et parçalarını paylaşın.

Alerjenler

Gluten