

Denizli Tandir Kebabı

Toplam 200 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 180 dk

6 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 9/10

Denizli tandir kebabı kuzu eti kendi yağıyla uzun pişer, sade pide üstünde servis edilir.

Malzemeler

- 1.5 kg Kuzu kol
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 3 adet Pide

Yapılışı

- Kuzu kolu tuz ve karabiberle ovun.
- Kapalı tandırda 160°C fırında 2 saat pişirin.
- Eti didikleyip pide üzerinde servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti düşük ısıda kapalı pişirin; lifler çatal değince ayrılacak hale gelir.

SERVIS ÖNERİSİ

Pide ve sumaklı soğanla servis edin.

Alerjenler

Gluten