

# Denizli Tavası Kuzu

Toplam 165 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 150 dk

6 kişilik

Zor

~590 kcal

Açılış 10/10

Denizli tavası kemikli kuzu etini kuyruk yağı domates, biber ve sarımsakla yağ fırında pişiren sade bir et yemeğidir.

## Malzemeler

- 1.2 kg Kemikli kuzu eti
- 120 gr Kuyruk yağı
- 3 adet Domates
- 6 adet Yeşil biber
- 8 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşık Kekik
- 1.5 tatlı kaşık Tuz

## Yapılışı

1. Kemikli kuzu etlerini tuz ve kekikle ovun.
2. Kuyruk yağını küçük doğrayıp tepsinin tabanına yayın.
3. Etleri tek kat dizip aralara sarımsakları yerleştirin.
4. Tepsiyi 180°C fırında 90 dakika kapalı pişirin.
5. Domates ve biberleri ekleyip 45 dakika açık kaptan zartın.
6. Etleri 10 dakika dinlendirip tepsi suyuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Etleri tek kat dizmek fırında kavrma suyuyla eşit yumuşamasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Tırnalı pide, köz soğan ve ayranla sıcak tepside sunun.