

Kahramanmaraş Eli Böğründe

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Kolay

~356 kcal

Açılış 8/10

Kahramanmaraş eli böğründe, kuzu etini biber ve domatesle tek kapta buluşturan, fırında pişiren sofraya gelen gösterişli bir Güneydoğu ana yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 4 adet Yeşil biber
- 3 adet Domates
- 4 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Eti, biberi, domatesi ve sarımsağı tepsiye yerleştirin.
2. Tuz ekleyip malzemeyi kendi suyuyla karıştırın.
3. Yemeği 190°C fırında 45 dakika pişirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti çok küçük değil iri parçalarda bırakmak uzun pişirmede kurummasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında ekmekle sıcak servis edin.