

Erzurum Cağ Kebabı

Toplam 100 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Zor

~540 kcal

Açılış 10/10

Erzurum ocaklarında taze pişirilen kuzu eti, ince lavaşa sarımsaklı sosla servis edilir.

Malzemeler

- 1 kg Kuzu but
- 150 ml Soğan suyu
- 150 gr Yoğurt
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 6 adet Lavaş

Yapılışı

- Kuzu etini ince dilimleyip soğan suyu ve yoğurtla 6 saat marine edin.
- Eti şişe geçirip ızgarada 60 dakika çevirerek pişirin.
- Pişen etin üzerine katman katman lavaşla servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti soğan suyu ve yoğurtla en az 6 saat marine edin; şişte kurumadan pişer.

SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş, soğan ve köz biberle servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten