

# Erzurum Tavada Cağ Kebabı

Toplam 41 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~460 kcal

Erzurum tavada cağ kebabı terbiyeli kuzu dilimlerini yatay şiş yerine döküm tavada yüksek ateşte pişirerek ev mutfağına uyarlanmış bir kebab sunar.

## Malzemeler

- 700 gr Kuzu but
- 0.5 su bardağı Soğan suyu
- 2 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 60 gr Kuyruk yağı

## Yapılışı

- Kuzu etini ince yaprak dilimler halinde kesin.
- Soğan suyu, yoğurt, tuz ve karabiberle 2 saat marine edin.
- Döküm tavayı yüksek ateşte 15 dakika kuyruk yağı ile ısıtın.
- Etləri tek sıra halinde her yüzünü 3-4 dakika pişirin.
- Pişen dilimleri lavaş üzerine alıp soğan piyazıyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti ince dilimlemek kışavada pişirmede yumuşak sonuç verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Lavaş, köz biber ve soğan piyazıyla servis edin.

## Alerjenler

Süt