

Isparta Banak

Toplam 150 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 130 dk

6 kişilik

Zor

~620 kcal

Açılış 10/10

Isparta banak, uzun haşlanmış kuzu eti ve et suyunu bayat pide üstüne gezdirip tereyağ ile servis eden doyurucu yemektir.

Malzemeler

- 1.5 kg Kuzu gerdan
- 4 adet Bayat pide
- 4 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 3 litre Su

Yapılışı

1. Kuzu gerdan soğan, tuz ve suyla tencereye alın.
2. Eti kısık ateşte 2 saat kemikten ayrılanakadar haşlayın.
3. Etleri kemikten ayrılıp parçalara bölün.
4. Et suyunu süzüp sıcak tutun.
5. Pidelere küp doğrayıp 15 dakika ısıtın.
6. Pideyi servis tabağına yayıp üstüne sıcak et suyu gezdirin.
7. Etleri yerleştirip kızgı tereyağ ve karabiberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Pideyi servis öncesi 15 dakika suyunu çekerken dağılmasını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber serpip soğan piyaz ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt