

Kayseri Pöç

Toplam 195 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 180 dk

4 kişilik

Zor

~408 kcal

Açılış 8/10

Kayseri pöç, kuyruk kışının fırında uzun süre pişerek kemikten ayrıldığı ama etkileyici bir ana yemektir.

Malzemeler

- 1.2 kg Dana pöç
- 3 adet Domates
- 4 adet Yeşil biber
- 4 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Eti tavada kışın mührleyin.
2. Domates, biber, sarımsak ve tuzla fırında kabı alın.
3. Yemeği 170°C fırında 70 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Eti önce kışın mührlemek, uzun pişirmede dış yüzeyi daha aromalı yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında domates ve biberlerle sıcak servis edin.