

# Kirik Kale Keskin Tava

Toplam 125 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 60 dk

5 kişilik

Kolay

~465 kcal

Açılış 9/10

Keskin tava, kuzu pirzola, domates, sivri biber, sarımsak ve tereyağı kapalı tepside pişiren Kiri-kale klasikidir.

## Malzemeler

- 1 kg Kuzu pirzola
- 4 adet Domates
- 1 baş Sarımsak
- 4 adet Sivri biber
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Pul biber

## Yapılışı

- Domatesi iri küp, sivri biberi uzun doğrayın.
- Sarımsak dişlerini ikiye bölüp fırın tepsisine yayın.
- Kuzu pirzoları tepsiye tek sıra dizip tuz ve pul biberle ovun.
- Domates, sivri biber, sarımsak ve tereyağı etlerin arasına yerleştirin.
- Tepsiyi kapalı 200°C fırında 50 dakika pişirin, buhar eti kurutmadan yumuşatın.
- Üstünü açıp 10 dakika kızartın.

### PÜF NOKTASI

Tepsiyi ilk bölümde kapalı tutun, domates buhar kuzu etini kurutmadan pişirir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Tırnalıpide, közlenmiş biber ve ayranla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt