

Kırık Kalesizgit

Toplam 170 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 95 dk

6 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 9/10

Sizgit küçük doğranmış eti kuyruk yağıyla uzun kavurup kendi yağı içinde dinlendiren Kırık Kalesizgit ve sofrasıdır.

Malzemeler

- 1.2 kg Dana kuşbaşı
- 180 gr Kuyruk yağı
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Dana etini fırında yüksek ısıda doğrayın.
2. Kuyruk yağını küçük küpler halinde kesin.
3. Geniş tencerede kuyruk yağını 12 dakika eritin.
4. Eti tencereye ekleyip orta ateşte 20 dakika suyunu salıp çekene kadar pişirin.
5. Ateşi kısın ve 55 dakika ara ara çevirerek kavurun.
6. Tuz ve karabiberi ekleyip 8 dakika daha pişirin.
7. Sizgit 15 dakika dinlendirip yağla birlikte servis edin.

PÜF NOKTASI

Tuzu et suyunu çektikten sonra eklemek parçaları sertleşmeden kavulmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yufka ekmeği, kuru soğan ve ayranla sıcak veya oda sıcaklığında servis edin.