

Konya Ev Tipi Fırın Kebabı

Toplam 225 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 210 dk

6 kişilik

Zor

~560 kcal

Konya ev tipi fırın kebabı kuzu kolu düşük ısıda soğan ve kendi yağıyla yağlı pişirerek lif lif ayrılarak sade bir et tabağı sunar.

Malzemeler

- 1.5 kg Kuzu kol
- 80 gr Kuyruk yağı
- 2 adet Soğan
- 1.5 tatlı kaşık Tuz
- 1 çay kaşık Karabiber

Yapılışı

- Kuzu kolu iri parçalara ayrılarak tuz ve karabiberle ovun.
- Eti kuzuköküm tencerede her yüzü renk alana kadar mühürleyin.
- Soğan dilimleri ve kuyruk yağı fırına yayın.
- Eti üzerine yerleştirip kabın kapatın.
- 150°C fırında 3.5 saat lif lif ayrılanakadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Eti önce mühürlemek uzun pişirmede suyunu daha iyi korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Tırnalıpide, soğan piyaz ve ayanla servis edin.