

Konya Fırın Kebabı

Toplam 190 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 180 dk

6 kişilik

Zor

~640 kcal

Açılış 10/10

Konya fırın kebabı kuzu kol veya kaburga etle tuzla uzun süre kapalı fırında pişirip tırnağıyla sunan sade bir et yemeğidir.

Malzemeler

- 1.5 kg Kuzu kol
- 500 gr Kuzu kaburga
- 2 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı Su
- 3 adet Tırnağı
- 2 adet Soğan

Yapılışı

- Kuzu etlerini büyük parçalara ayırarak tuzla ovun.
- Etleri ağzı kapalı fırında 15 dakika pişirin.
- Yarım su bardağı su ekleyip kapalı olarak pişirin.
- Eti 170°C fırında 2.5 saat pişirin.
- Kapağı açarak 200°C'de 20 dakika üstünü kızartın.
- Eti pide üstüne alıp soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti kapalı pişirmek kendi buharıyla etlerin yumuşamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tırnağı, soğan ve ayranla sıcak olarak servis edilebilir.

Alerjenler

Gluten