

Mardin Dobo

Toplam 425 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 150 dk 6 kişilik Zor ~650 kcal Açılış 10/10

Mardin dobo, bütün kuzu kolu sarımsak yoğurt, salça ve baharatla marine edip uzun süre fırınlanarak tavuk sofralarıyla yumuşak et yapılır.

Malzemeler

Marine için

- 1.8 kg Kuzu kol
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 8 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Yenibahar
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 2 tatlı kaşığı Tuz

Servis için

- 1.5 su bardağı Sıcak su

Yapılışı

- Kuzu kolun üstüne küçük kesikler açılarak sarımsak dişlerini yerleştirin.
- Yoğurt, salça, zeytinyağı, kimyon, yenibahar, karabiber ve tuzu karıştırın.
- Eti marinadla kaplayıp buzdolabında 1 saat dinlendirin.
- Fırını 180°C'ye ısıtın.
- Eti fırına alıp sıcak su ekleyin ve üstünü kapatın.
- Kuzu kolu 2 saat kapalı sonra 30 dakika açık fırınlan.
- Eti 15 dakika dinlendirip liflerine ayrılacak şekilde servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti birkaç yerinden delip sarımsak yerleştirmek marinadın kemiğe yakın bölgelere işlemesine yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

İç pilav, bademli pirinç ve sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt