

# Mardin Sumaklı Kuzu Kaburga

Toplam 170 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 150 dk 6 kişilik Zor ~620 kcal

Mardin sumaklı kuzu kaburga, kaburga parçalarını soğan, sumak ve domatesle ağfırın pişirerek ekşi aromalı bir et tabağı sunar.

## Malzemeler

- 1.4 kg Kuzu kaburga
- 3 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Sumak
- 3 adet Domates
- 4 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Kaburgayı tuz, sumak ve zeytinyağıyla ovun.
2. Soğan, domates ve sarımsağı fırına koyun.
3. Kaburgayı sebzelerin üzerine yerleştirip kabı kapatın.
4. 160°C fırında 2 saat kapalı pişirin.
5. Üstünü açıp 20-25 dakika kızarana kadar fırınlayın.

### PÜF NOKTASI

Kaburgayı kapalı pişirmek etin kemikten kolay ayrılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş ve közlenmiş biberle sıcak servis edin.