

Mechoui

Toplam 235 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 210 dk 6 kişilik Zor ~520 kcal Açılış 9/10

Mağrip sofraların mechoui usulünde kuzu eti baharatla ovulur ve düşük ısıda lif pişer.

Malzemeler

- 1.8 kg Kuzu kol
- 2 çay kaşığı Kimyon
- 2 çay kaşığı Kişniş
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Kuzu etini zeytinyağı ve baharatlarla ovun.
2. Kapalı fırında 160°C fırında 2 saat pişirin.
3. Kapağı açarak 30 dakika kızırtın.

PÜF NOKTASI

Eti fırında pişerken 10 dakika dinlendirmek liflerin suyunu tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Eti sıcak sunun, yanına kimyon ve taze ekmek koyun.