

Niğde Tava

Toplam 75 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 9/10

Niğde tava, kuzu etini kuyruk yağı sarımsak biber, domates ve salça suyuyla fırın tepesinde lokum gibi pişirir.

Malzemeler

- 1 kg Kuzu kuşbaşı
- 150 gr Kuyruk yağı
- 6 diş Sarımsak
- 7 adet Çarliston biber
- 3 adet Domates
- 1.5 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Yağ
- 1.5 su bardağı Sıcak su
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

- Kuyruk yağını küçük doğrayıp tepsinin tabanına yayın.
- Kuzu etini ve sarımsakları tepsiye yerleştirin.
- Tepsiyi 180°C fırında 15 dakika ön pişirin.
- Biber ve domatesleri iri doğrayıp tepsiye ekleyin.
- Salça, sıcak su, yağ, tuz, karabiber ve pul biberi karıştırıp yemeğin üstüne gezdirin.
- Niğde tavayı 200°C fırında 40 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
- Fırında 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuyruk yağını tepsinin tabanına yaymak etin fırında kurumadan kızarmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş, köz biber ve ayranla tepside sıcak servis edin.