

Olto Cağ Kebab Yatay Şiş

Toplam 535 dk

Hazırlama 135 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 10/10

Cağ kebabı soğan suyu ve yoğurtlu baharatla marine edilen kuzu etini yatay şiş mantı şeklinde yüksek 1s1da k1zartarErzurum kebabıdır.

Malzemeler

- 900 gr Kuzu but
- 1 su bardağı Soğan suyu
- 2 yemek kaşığı Yoğurt
- 2 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 5 adet Lavaş
- 3 adet Domates
- 5 adet Yeşil biber

Yapılış

1. Kuzu etini ince uzun dilimler halinde kesin.
2. Soğan suyu, yoğurt, tuz ve karabiberle eti ovun.
3. Eti kapalı kaptan 8 saat buzdolabında dinlendirin.
4. Et dilimlerini metal şişlere sıkıştırın.
5. Şişleri çok sıcakızgarada toplam 16-18 dakika çevirerek pişirin.
6. Közlenmiş domates, biber ve lavaşla servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti bir gece marine etmek liflerin yumuşamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş, köz domates ve sumaklı soğanla şişten sıcak servis.

Alerjenler

Süt

Gluten