

# Pancarlı Kuzu Tepsi

Toplam 44 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~332 kcal

Açılış 8/10

Pancarlı kuzu tepsi, kuzu dilimlerini pancar ve otlarla buluşturarak kızarmış, toprak ve fındaklı güçlü bir ana yemek sunar.

## Malzemeler

- 600 gr Kuzu dilim
- 3 adet Pancar
- 2 dal Biberiye
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Pancarları dilimleyin, biberiyeyi yapraklarını ayırın.
2. Kuzu dilimleri ve pancar zeytinyağıyla birlikte tepside harmanlayın.
3. Biberiyeyi üstlerine serpip parçaları tek kat halinde yayın.
4. Tepsiyi 200°C fırında 30-35 dakika kuzu kızarmış kadar pişirin.
5. Yemeği 5 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pancar ince değil orta kalınlıkta doğramak aynı tepside dengeli pişme sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tepsiyi sıcak sunun, yanına taze salata ve rustik ekmek koyun.