

Siirt Buryan Kebabı

Toplam 200 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 180 dk

6 kişilik

Zor

~510 kcal

Açılış 9/10

Siirt'te kuzu eti kuyuda uzun pişer; ev versiyonunda kapalı fırında pişirilir. Sade lezzeti yakalar.

Malzemeler

- 1.5 kg Kemikli kuzu eti
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 3 adet Tandır ekmeği

Yapılışı

- Kuzu etini tuz ve karabiberle ovun.
- Kapalı fırında 160°C fırında 2 saat pişirin.
- Et suyunu ekmeğe gezdirip eti üzerinde servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti kemikli kullanmanızın pişirme sırasında daha dolgun lezzet geçer.

SERVIS ÖNERİSİ

Tandır ekmeği ve sumaklı soğanla servis edin.

Alerjenler

Gluten