

Şirnak Fıstıklı Kuzu Tava

Toplam 54 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 36 dk

5 kişilik

Orta

~485 kcal

Şirnak usulü fıstıklı kuzu tava, kuşbaşı kuzuyu Antep fıstığı, biber ve domatesle yağlı güçlü bir tava yemeğine dönüştürür.

Malzemeler

- 650 gr Kuzu kuşbaşı
- 0.4 su bardağı Antep fıstığı
- 4 adet Yeşil biber
- 3 adet Domates
- 50 gr Kuyruk yağı

Yapılışı

- Kuyruk yağını tavada 4 dakika eritin.
- Kuzu etini ekleyip yüksek ateşte 8 dakika mühürleyin.
- Biberleri doğrayıp tavaya katın ve 6 dakika pişirin.
- Domatesleri ekleyip kısık ateşte 18 dakika yumuşatın.
- Fıstık son 2 dakikada serpip servis edin.

PÜF NOKTASI

Fıstık son bölümde eklemek çitirliktir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tırnak pide ve soğan salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş