



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA

Özgür Şef

2 Adet Kuru Soğan

5 Diş Sarımsak

1 Avuç Karabiber

7 Çorba Kaşığı Barbekü sos

1.5 kg Kaburga

Fırını 210 dereceye ayarlayalım. Soğanı ve sarımsağı ayıklayıp doğrayalım, tane karabiberle birlikte bir tepsiye koyalım. Üzerlerini geçecek kadar su ekleyelim. Kaburgayı ısıya dayanıklı bir tabağın (veya kabın) içine koyup tepsiye yerleştirelim; kaburga suyla temas etmesin. Tepsinin üstünü akıllı folyonun (bir yanı folyo, bir yanı yağlı kağıt) yağlı kağıt tarafıyla kapatalım.

Bu şekilde 210 derecelik fırında 30 dakika pişirelim. Sonra 10 dakikada bir, fırının derecesini 10 derece düşürelim. 1 buçuk saat de böyle pişirelim; fırının derecesi 120'ye geldiğinde pişirme işlemini sonlandıralım. 40 dakika fırında dinlendirelim. 2 saat sonra ise folyoyu açalım.

Ardından kaburganın üzerine barbekü sos sürüp 200 derecelik fırında üstü kuruyana kadar tekrar pişirelim.

Özgür Şef'in notu: Barbekü sosu hazır alabilirsiniz, ama evde yapmak isterseniz dilediğiniz ölçülerde domates ve biber salçasını, soğanı, tereyağını, sirkeyi, balı kaynatın. Et suyu ekleyin. Tüm malzemeyi robotta çekip süzün; ketçap kıvamına gelsin. Bir miktar füme eti de robotta çekin ve sosun içine katın.