



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU KRAL TACI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kuzu kafesi (iki parça halinde)

Tuz

Karabiber

Kekik

Kiberiye

Kuzu kemikleri

2 diş sarımsak

3 çorba kaşığı eritilmiş margarin

1,5 su bardağı et suyu

İç pilav

Kuzu kafeslerinin her iki yüzüne tuz ve karabiber serpiştirilir. Kuzu kafesleri her iki ucundan yan yana getirilerek dikilir. Kral tacı şeklinde diklemesine fırın tepsisine oturtulur. Tacin iç alt kısmına kuzu kemikleri yerleştirilir. Önceden 220 derecede ısıtılmış fırında 15 dk. pişirilir. Et suyunun yarsıda ilave edilerek fırın sıcaklığı 170-180 dereceye düşürülerek 60 dk. Pişirilir. İç pilav hazırlanır. Etin etrafındaki ipler çıkarılır ve iç pilav tacin ortasına doldurulur. Sıcak servis yapılır.

