



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBEKÜ RİBS

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1,5 kg dana kaburga (kemikli)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı barbekü baharat karışımı (kendi tercihinize göre)
- Tuz ve karabiber
- Barbekü Sosu İçin:
 - 1 su bardağı ketçap
 - 1/2 su bardağı esmer şeker
 - 1/4 su bardağı elma sirketi
 - 2 yemek kaşığı Worcestershire sosu
 - 1 yemek kaşığı soya sosu
 - 1 yemek kaşığı hardal
 - 1 çay kaşığı sarımsak tozu
 - 1 çay kaşığı soğan tozu
 - 1/2 çay kaşığı karabiber
 - 1/2 çay kaşığı kırmızı biber (isteğe bağlı)

Kaburgaların üzerindeki ince zar tabakasını çıkartarak hazırlık yapın. Kaburgaları her iki tarafına zeytinyağı sürün ve barbekü baharat karışımı, tuz, karabiber ile iyice ovun. Etin üzerine uygulanan bu baharatlar, pişirme sırasında mükemmel bir aroma oluşturur.

Fırını 150°C'ye (300°F) ısıtın. Kaburgaları alüminyum folyo ile sıkıca sararak bir fırın tepsisine yerleştirin. Bu şekilde kaburgaları düşük sıcaklıkta, yavaşça pişirerek yumuşacık olmasını sağlayın. Yaklaşık 2,5-3 saat pişirin. Kaburgalar pişerken, bir tencerede barbekü sosunun tüm malzemelerini birleştirip karıştırın. Orta ateşte sosu kaynatın, ardından ısıyı düşürerek 10-15 dakika boyunca sosu koyulaşana kadar pişirin.

Kaburgalar fırında piştikten sonra folyoyu açın ve üzerine bolca barbekü sosunu sürün. Fırının ısıyı 200°C'ye (400°F) çıkarın veya broil ayarına geçin. Kaburgaları tekrar fırına verin ve 10-15 dakika boyunca, sosun karamelize olmasını ve hafifçe kabuklanmasını bekleyin.

Kaburgaları fırından çıkarın, birkaç dakika dinlendirin, ardından dilimleyerek servis yapın. Yanında patates püresi, mısır ekmeği veya coleslaw gibi klasik Amerikan garnitürleriyle sunabilirsiniz.



