



KUYU KEBABI (TİRE İZMİR)

1 kilogram az yağlı koyun eti
Kekik
Kimyon

Eti tencereye koyduktan sonra içerisine iç su koymadan yüksek ateşte pembeleşinceye kadar pişirin. Et pembeleştikten sonra kısık ateşte, kapağı kapalı bir şekilde 3 saat daha pişirin. Hazır olduktan sonra baharat ilave ederek servis edin.

