Kayseri fırın ağzı kebabı

8 kişilik · 3 sa

Malzemeler

1 kg	Kuzu kuşbaşı
1,6 kg	Kuzu pirzola
200 g	Kuyruk yağı
1,5 kg	Domates 12¼ adet
1 kg	Sivri biber
500 g	Sarımsak 166¾ diş
2,5 g	Kuru kekik 2½ çay kaşığı
17 g	Tuz 1 yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Kuyruk yağının 150 gramını bakır bir tepsinin tabanına yayın.
2. Kuzu kuşbaşıyı kekikle karıştırın. Kuşbaşıyı ve pirzolaları tepsiye serip yüzeye eşit yayın.
3. Üzerine soyulmuş sarımsak dişlerini, halka doğranmış domatesleri ve 6-9 cm boyunda ikiye bölünmüş biberleri dizin.
4. En üste kalan 50 gram kuyruk yağını yayın ve tuzu ekleyin.
5. Tepsiyi alüminyum folyoyla kapatıp taş fırının ağzına yakın, en serin yerinde 3 saat pişirin. Sıcak servis edin.
   3 sa

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1064 (Kayseri Ticaret Odası)
tatname.com/tr/tarif/kayseri-firin-agzi-kebabi