Konya fırın kebabı

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Kuzu kuşbaşı
20 g	Tuz 1 yemek kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Kemiksiz kuzu etini pişirmeden bir gün önce hazırlayıp dinlendirin.
2. Geniş bir tepsiye (tercihen bakır) tuzu serpin, etleri ekleyip tuzla iyice karıştırın.
3. Tepsiyi iyice ısıtılmış fırına verin. Pişerken 3-4 dakikada bir etleri ahşap çubukla alt üst edin; et pişip kızarana kadar sürdürün.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1113 (Konya Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/konya-firin-kebabi