



ΑΡΝΙ ΤΑΝΤΟΥΡΙ- ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΝΩΣΤΟ ΩΣ 'TANDIR KEBAB'

ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ: ΕΥΚΟΛΟ

ΥΛΙΚΑ

- 3 kg αρνίσιο μπούτι (χωρίς κόκκαλα, κατεψυγμένο)
- 400 g αρνίσιο φιλέτο (κατεψυγμένο)
- ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- ½ κουταλάκι του γλυκού μαύρο πιπέρι
- 1 κουταλιά της σούπας κύμινο
- 1 κουταλιά της σούπας ξηρό θυμάρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάλτε το παγωμένο αρνίσιο μπούτι και το φιλέτο κατευθείαν στην κατσαρόλα σας και πασπαλίστε με αλάτι, μαύρο πιπέρι, κύμινο και ξηρό θυμάρι. Κλείστε την κατσαρόλα με το καπάκι της και βάλτε τη στην μαγειρική εστία στη χαμηλότερη θερμοκρασία.
2. Μαγειρέψτε για 2,5 ώρες χωρίς να ανοίξετε το καπάκι. Όταν η κατσαρόλα σφραγίσει τον ατμό, το χαρακτηριστικό του κλειδώματος της υγρασίας της μεθόδου των σκευών iCook θα μαγειρέψει το κρέας με τρυφερό και αποτελεσματικό τρόπο, χωρίς καθόλου αέρα.
3. Βγάλτε το από τη φωτιά και το αρνί tandoori είναι έτοιμο για σερβίρισμα!