



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI KUZU TANDIR

20 adet arpacık soğan
600 gram kuzu gerdan
3 dilim pastırma
3 diş sarımsak
1 ay bardağı süt
1 orba kaşığı salça
3 orba kaşığı tereyağı
1 limon
3 orba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Etin üzerine limon suyu, zeytinyağı ve ezilmiş sarımsakları bir kabın içinde iyice karıştırın. 1 çay bardağı sütü içine ekleyip etleri bu sosun içinde 1 saat kadar bekletin. Daha sonra etlerin içine pastırma yerleştirip sarın ve tavada iki yüzünü de pişirin. Salça ve çok az suyu etlerin içine ilave edin. Kapağını kapatıp kısık ateşte 45 dakika kadar pişirin. Lime lime olmuş etleri servis tabağına sıcak olarak alıp ikram edin.