



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEMENLİ KUZU TANDIR

Eyüp Sevinç

1 adet kuzu kol
1 paket hazır çemen
2 adet tost ekmeđi
½ demet dereotu
2 yemek kaşığı salça
1 ½ çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz
Karabiber

Salçayı, zeytinyağını, suyu, kekiği, tuzu ve karabiberi karıştırın. Çemeni, tost ekmeğini ve dereotunu karıştırın. Kuzu kolunu çemen ile bulayın ve fırın tepsisine koyun. Üzerine hazırlanan sosu dökün ve tepsiye alüminyum folyo ile kapak yapın. Fırında pişirin. Pişen çemenli kuzu tandır kemikten ayırın ve parçalayarak servis edin.

