



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANDIR KEBABI

500 gr süt kuzusu
Yarım limonun suyu
1 tatlı kaşığı salça
2 limonun kabuęu
1 büyük boy patates
1 ay fincanı bezelye (konserve olabilir)
1 ay kaşığı tuz
1 su bardaęı su
1 ay kaşığı kekik
2 ufak boy domates
3 sap maydanoz
2 yaprak kıvırcık salata
Tuz

Etin derisi keskin bir bıçakla çıkartılır. Yarım limonun suyu sıkılır. Daha sonra salça çok hafif sulandırılıp bir çay kaşığı ile etin her bir tarafı iyice bulanır. zerine tuz ve kekik serpiştirilir.

Et derin bir tepsiye alınır. zerine bir su bardağı su dökülür. Bir yağlı kâğıt tepsinin üzerine kapatılıp tepsi fırına sürülür. Patatesleri soyulur. Doğranıp kızartılır.

Orta ısıllı fırında yarım saat bırakılan tandır kebabı çıkarılır. Servis tabağına alınır. Domates, limon kabuğu, patates, maydanoz ve kıvırcık salata yaprağı ile süslenip servis yapılır.