KUZU TANDIR

Vedat Başaran

1 adet kuzu budu
1 adet havuç
2 adet çarliston biber
1 adet sivri yeşil biber
¼ demet taze nane
½ demet maydanoz
1 adet domates / Süsleme için
1 adet kuru soğan
1 baş sarmısak
Kekik / Arzuya göre
3 adet defne yaprağı
2 tatlı kaşığı tuz
Karabiber / Arzuya göre
1 adet limon
½ su bardağı zeytinyağı

Çarliston biberler ile yeşil sivri biberi, verevine irice doğrayın. Maydanozların saplarını kesin. Kuru soğanı soyup, altı parçaya bölün. Sarımsakları ayıklayın. Havucu soyup dilimleyin. Taze nanenin saplarını kesin. Limonu kabuğuyla halka halka doğrayın.
Eti, karabiber, iki tatlı kaşığı tuz ve çeyrek bardak zeytinyağı ile ovun. Isıya dayanıklı derin bir fırın kabının içine koyun. Üstüne, çeyrek bardak daha zeytinyağı gezdirin. Limon, kuru soğan, havuç, çarliston biber, sivri biber, maydanoz sapları ve üç adet defne yaprağını etrafına döşeyin. Bir bardak soğuk su katıp, üstünü ıslatılmış yağlı kağıt ile kapatın. 200 C derece ısıtılmış fırında önce 30 dakika, daha sonra fırının ısısını 150 C dereceye düşürüp, 1½ saat pişirin. Eti, kemiğinden ayırıp, dilimleyin ve iç pilav eşliğinde servis yapın.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.06.2022

© lezzetler.com tarif no:116377 • adı:Kuzu Tandır • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:21