



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

- 1 adet kuzu kolu
- 2 adet domates
- 3 adet sivri biber
- 2 adet patates
- 1 adet havuç
- 2 adet soğan
- 4 diş sarımsak
- 2 defne yaprağı
- 1 çorba kaşığı domates salçası

Tavaya kuzu etlerini alın hiç yağ olamayacak çünkü kuzu etleri yağlı olduğu için, etlerin üzerine 2 adet defne yaprağı ilave edin eklyin üzerine elma dilimi şeklinde kesilmiş soğanı ve sarımsağı ilave edip bir taşım kavurun.Fırın kabını yağlayın ve etleri fırın kabına aktarın. Tavada domates salçasını ekleyin ve biraz sıcak su ilave edip bir sos elde edin. Fırın kabına etlerin üzerine salçalı sosu dökün üzerine de iri şekilde doğradığınız havucu ilave edin.Bir mikatr sıcak su ekleyin. Fırın kabını ilk önce streç filmle kapatın onun üstene de aliminyum folya kapatıp önceden ısıtılmış 190 dercelik fırında yaklaşık yarım saat pişirin. Domatesleri, biberleri ve patatesleri iri şekilde doğrayın. Fırın dan yemeğini çıkartın ve üzerine domatesi, biberi ve domatesi etlerin üzerine ilave edip üzerini aliminyum folyo ile kapatıp tekrar fırına verip pişirin.