



TENCEREDE KUZU TANDIR

<https://yemek.name>

4 parça kuzu kapamalık et
2 baş sarımsak
½ su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı tane karabiber
2 yemek kaşığı kekik
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz

Kuzu etlerinin fazla yağlarını ayıklayın, yıkayıp iyice kurulayın.
Etlerin üzerine tuz ve un serpiştirin.
Düdüklü tencereye sıvı yağ koyarak iyice ısıtın. Etin her iki tarafını kızgın tencerede kızartın.
Sarımsakları, tane karabiberleri ve kekiği ile ekleyin.
½ su bardağı sıcak su ekleyerek 45 dak. pişirin.

