



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

EV TANDIRI

1,5 kilo kuzu kol
3 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı tane karabiber
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Düdüklü tencerede tandır yapmak ya da et pişirmek çok kolaydır. Kasabınızdan kuzu kol alıp ikiye bölün. Daha sonra tencerenin içinde yağı eritip her tarafını kahverengileşinceye kadar kızartıp üzerine irice doğranmış soğanları, karabiberi ve suyu ekleyip kapağı kapalı olarak 40 dakika kadar pişmeye bırakın. Daha sonra etler iyice pişince kemiklerinden ayırıp servis tahtasının üzerine yerleştirin. Yanında domates ve biberi közleyip ikram edin.