



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVDE YAPIM KUZU TANDIR

1 bütün kuzu kol
35 gr İçim Tereyağı
1 tatlı kaşığı toz karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
2 diş sarımsak
100 ml sebze suyu

Kabuklarını soyduğunuz sarımsak dişlerini ikiye kesin ve elinize alarak kuzu etinin her tarafını ovun. Aynı işlemi İçim Tereyağı ile tekrarlayın. Ardından tuz, karabiber ve kekik serpin ve yine elinizle ovarak aromaları ete yedin.
Eti 40 dakika dinlendirin. Yağlı dış kısmı alta gelecek şekilde büyükçe bir çelik tencereye yerleştirin. Üzerine 100 ml sebze suyu ilave edin ve tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 4 saat kadar pişirin. Etlar dağılacak yumuşaklığa geldiğinde ocaktan alın.
Geniş bir tepsiye çıkardığınız eti. Bir çatal yardımı ile porsiyonlara ayırın. Ekmek ya da lavaş eşliğinde servis edin.

