



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KUZU TANDIR (ÇANAKKALE)

Kenan Gezer

2 adet (3,5-4 kg) kuzu kol
6 adet arpacık soğan
6 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tane karabiber
1,5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı

Öncelikle her bir kuzu kol 3 parça haline getirilir.

Sonrasında zeytinyağı, etlerin etrafına sürülür.

Kullanılacak etin miktarına göre fırın tepsisi ya da ısıya dayanıklı cam tepsi alınır, etler tepsi içine boşluk kalmayacak şekilde yerleştirilir.

Her et parçasının üzerine ikişer derin çizik atılır, bu kesiklerin içine birer adet arpacık soğan ve sarımsak yerleştirilir.

Tuz ve tane karabiber, etlerin üzerine eşit dağılacak şekilde serpiştirilir.

Tereyağı, her etin üzerine eşit miktarda küçük parçalar halinde paylaşılır.

Tepsinin üzeri önce fırın kâğıdı sonrasında alüminyum folyo ile sıkıca kaplanır.

Hazırlanan tepsi önceden 180 derecede ısıtılmış fırının içine yerleştirilir.

İlk pişirme süresi 2 saat olacak şekilde ayarlanmalıdır.

2 saat sonunda tepsinin üzeri açılır, 150 derecede 30 dakika daha pişirilir. Fırında kuzu tandır servise hazırdır.

