



## FIRINDA KUZU TANDIR

1 kg kuzu kol veya kuzu but  
Birkaç tane defne yaprağı  
Zeytinyağı  
Karabiber  
Kekik  
Tuz

Fırında kuzu tandırda ilk adım eti marine etmek. İlk önce eti bir kaba koyun. Kabin içine zeytinyağı, tuz, karabiber, kekik ve defne yapraklarını koyun. Etin 2 saat dinlenmesi için buzdolabına koyun. 2 saat sonunda eti buzdolabından çıkarın. Eti tepsiye koyun. Eti marine etmede hazırladığınız sosu da etin üzerine koyun. Daha sonra buharlı fırını 100 dereceye ayarlayıp 2,5 saat eti pişirin. Eğer buharlı fırınınız yoksa eti pişirdiğiniz tepsiye su koyup da pişirebilirsiniz. 2,5 saat sonunda etiniz pişince fırından çıkarın. Etten parçalar koparıp servis edebilirsiniz.

