



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KUZU TANDIR

2 kg. kuzu kol eti
Taze veya kuru kekik
Taze veya kuru biberiye
2-3 adet defne yaprağı
Karabiber
2 adet havuç
1 adet patates
1 adet kırmızı soğan
1 adet küçük kereviz
5-6 diş sarımsak
Zeytinyağı
Tuz

Etleri iri iri parçalıyoruz. Kekik, biberiye, karabiber, defne yaprağı, sarımsak ve zeytinyağı ile harmanladıktan sonra bir süre dinlendiriyoruz. Ardından bütün sebzeleri büyük büyük doğrayıp güvecin dibine diziyoruz. Daha sonra bir tavaya çok az zeytinyağı koyup etleri önlü arkalı mühürlüyoruz ve güvece alıyoruz. Tuzunu da koyduktan sonra üzerine folyo kağıt kapatıyoruz ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında dört saat pişiriyoruz.

