



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜVEÇTE TANDIR KEBABI

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 Yemek Kaşığı kekik
- 2 Adet kuzu kol
- 1 Yemek Kaşığı un
- 1 Yemek Kaşığı karabiber
- 1 Yemek Kaşığı tuz

2 adet kuzu kolunu, 8 adet iri parçaya bölüp birbirinden ayırmadan yıkayın, güvecin içerisine yerleştirin. İçine bir kaşık sana tuz ve karabiber atıp etler suyunu çekene kadar kısık ateşte 30 dakika pişirin. Güvecin içerisinde, iki tarafını çevirerek kontrol edin. Etler nar gibi kızarıncaya üzerine unu, tuz serper gibi serpin. Kekiği ilave edin. Üzerini örtecek kadar su koyup 1 saat kısık ateşte güvecin kapağını açmadan pişirin. Sıcak servis yapın.

---