



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUTULMUŞ DOMATESLİ TANDIR

800 gram kuzu eti
2 çorba kaşığı tereyağı
10 adet kurutulmuş domates
1 çorba kaşığı salça
Tuz
Karabiber
3 adet patates
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Eti çelik tencerede her iki tarafı da güzelce kızaracak şekilde mühürleyin. Tereyağını ilave edin ve eritin. Yağ kızdıktan sonra kurutulmuş domates ve salça ekleyip kısık ateşte 5 dakika kavurun. Daha sonra fırın tepsisine alıp üzerini yağlı kağıt ile kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 1.5 saat pişirin. Diğer taraftan küp doğradığınız patatesleri kızdırılmış sıvıyağda kızartın. Fırından çıkardığınız eti dilimleyin ve kızarmış patatesle sıcak olarak servis edin.

