



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU KOL TANDIR

1 adet kuzu kol
1 tatlı kaşığı toz karabiber
8-10 adet karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
İstenirse 1 tutam biberiye

Dekor için:

1 adet dolmalık kırmızı biber
1 adet dolmalık sarı biber
1 adet dolmalık yeşil biber
1 yemek kaşığı sıvıyağ

Kuzu kolu satın alırken kasaba fazla yağlarını temizletin.

Kuzu kolu yıkayın; tuz ve toz karabiberi her yerine gelecek şekilde elinizle sürün.

Büyük bir çelik tencereye yerleştirin. Üzerine tane karabiber ve istenirse biberiye ekeleyin; tencerenin kapağını kapatın.

Çok kısık ateşte pişirmeye bırakın. Yaklaşık 1 saat sonra et suyunu vermeye başlayacaktır. Aralıklarla eti 2-3 defa çevirin, yani alt-üst edin.

4 saat sonra kuzu kol pişecek, etler kemiğinden rahatça ayrılacaktır.

Etleri parçalamadan kemiklerinden ayırın ve büyük parçalar halinde genişçe bir teflon tencereye alın. Yağı varsa üzerine dökün.

Teflon tencerede kısık ateşte kendi yağında biraz pembeleştirip servis tabağına yerleştirin.

Kenarlarına biberleri sıralayın ve servis yapın.

Kremalı Yapılışı:

Klasik yapılarıtaki basamakları 7 no'ya kadar takip edin.

Etinizi teflon tencereye aldığınızda 1 çay bardağı kremayı üzerine dökün. Kremanın beyaz görüntüsü kayboluncaya kadar etleri kısık ateşte pembeleştirin.

Servis tabağına alın. Çevresine biberleri sıralayıp servis yapın.

Dekor Biber Yapılışı:

Küçük bir tavada yağı kızdırın. İri doğranmış biberleri içine atın, kapağını kapatın ve arada çevirerek kızartın. Zevkinize göre kullanın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.06.2022

