



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU TANDIR (ERZURUM)

<https://www.sabah.com.tr>

1 adet kuzu kol
3 adet soğan
2 adet havuç
6-7 dal taze biberiye
3 adet defneyaprağı
1 adet çubuk tarçın
3-4 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Kaya tuzu
Karabiber
Üzeri için:
2-3 su bardağı soğuk su

Fırın tepsisine kuzu kot, iri doğranmış soğan, halka kesilmiş havuç, biberiye, defneyaprağı, çubuk tarçın ve sarımsağı yerleştirin. Üzerine zeytinyağı gezdirip, kaya tuzu ve karabiber serpin. Tepsinin üzerini önce yağlı kâğıtla sonra alüminyum folyo ile kapatın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 50-60 dakika pişirin. Pişme sırasında arada bir ters yüz edin. Et piştiği zaman fırından alın ve üzerine soğuk su gezdirin. Arzuunuza göre pilavla servis yapın.

