



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU TANDIR

(1750 gr.) Kuzu Kol
2 orba kaşığı (15 gr.) Sıvı Yağ
1 orba kaşığı (15 gr.) Biber Salçası
2 orba kaşığı (15 gr.) Limon Suyu
2 orba kaşığı (15 gr.) Sıvı Yağ
2 ay kaşığı (2 gr.) Kekik
Biber
Tuz

Kuzu kolunun istenmeyen yağ ve sinirlerini alın. Kolu, 3 eklem yerinden 3 parçaya bln. Tandır kemikleriyle pişer. Kolun üzerini hafif yağla yağlayın. Tuz ve biber atın. Tepsiyi hafif yağlayıp ve kolu tepsiye yerleştirin. Artan et parçalarını ve kemikleri tepsinin kenarlarına serpiştirin. Sarımsağı soyup ezin. Bir kap içinde, biber salçasının içine limon suyunu ve sıvı yağ karıştırın. Karışımın içine ezilmiş sarımsak, kekik, pul biber ekleyip karıştırın. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Pişmenin bitmesine 10 dakika kala karışımı, kuzu kolun üzerine sürün ve pişirmeye devam edin. Tandırın kemikleri çıkarıp servis edin. Kuzu tandırını isteğe göre i pilav ya da sade pilav eşliğinde de verilebilirsiniz. Buradaki pişirme süresi ve pişme noktası kişiye özeldir. Daha fazla pişmesi istenirse pişme süresi uzatılabilir.

