



## KUZU TANDIR

1 kuzu kol  
60 gr tereyađı  
4-5 arpacık sođan  
1 defne yaprađı  
Tane karabiber  
Tuz

Tereyağını eritip kuzu kolu tavada önlü arkalı hafif kızartın ve tencereye aktarın. Soğanları, defne yaprağını ve tane biberleri serpiştirip üzerini 2 parmak geçecek kadar su ekleyin. Tuz ile tatlandırın. Kısık ateşte 3 saat ya da et iyice yumuşayınca kadar pişirin. Pişen eti fırın kabına aktarın ve üzerini folyo ile kapatıp 200 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika daha pişirin. Sıcak servis yapın.

