



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZU TANDIR

2 adet kuzu kol  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
1 adet limonun suyu  
Yarım su bardağı sıcak su  
Tuz

Kuzu kolları oynak yerlerinden 3'er parçaya ayırıp bir fırın tepsisine yerleştirin. Zeytinyağı, limonsuyu ve tuzu bir kaptaki karıştırıp kuzu kolların üzerine sürün. Tepsiyi önceden ısıtılmış 130 derece fırına verin. Her yarım saatte bir alt üst ederek bir buçuk saat pişirin. Bu sürede et suyunu salıp yeniden çekecektir. Sürenin bitiminde tepsiyeye sıcak suyu ekleyin. Üzerini alüminyum folyo ile kapatarak bir saat daha pişirin. Pilavla servis yapın.

