



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU TANDIR

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 adet kemikli veya kemiksiz kuzu kol
4-5 adet tane karabiber
4 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
Kekik
Tuz

Eti yıkadıktan sonra biraz süzülmesi için süzgeçte bekletin. Etin birkaç yerine bıçakla çizik atın, eti bütün olarak kullanın. Pişireceğiniz tencereye alın. Önce harlı ateşte biraz altüst edin ve kapağını kapatın kaynamaya başlayana kadar bekleyin. Daha sonra ocağın en küçük gözüne ve en düşük derecesine getirin. İçine birkaç top tane karabiber ve 1 adet bütün kuru soğanı ekleyin. Aynı şekilde sarımsakları da kabuklarını soyun bütün olarak tencereye alın. Et yavaş yavaş pişecek ve bıraktığı suyu çekecek. Suyunu iyice çekince kendi yağında biraz kavurun tane karabiberleri, soğanı ve sarımsakları alın tuz serpiştirin. Et piştikten sonra kemikli ise kemiklerinden ayırın. Kemiksiz ise servis edeceğiniz zaman birer kişilik olarak porsiyonlara ayırın yanında pilav ile servis edin.

