



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KUZU TANDIR

2 kg. kuzu kol eti
Taze veya kuru kekik
Taze veya kuru biberiye
İki üç adet defne yaprağı
Karabiber
2 adet havuç
1 adet patates
1 adet kırmızı soğan
1 küçük kereviz
5-6 diş sarımsak
Zeytinyağı
Tuz

Etleri iri halde parçalıyoruz. Üzerine kekik, biberiye, karabiber, defne yaprağı, sarımsak ve zeytinyağı ilave edip bir süre dinlendiriyoruz. Ardından bütün sebzeleri büyük büyük doğrayıp güvecin dibine diziyoruz. Daha sonra bir tavaya çok az zeytinyağı koyup etleri önlü arkalı mühürlüyoruz ve güvece alıyoruz. Tuz serpip üzerine folyo kağıt kapatıyoruz ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında dört saat pişiriyoruz.

