



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUZU TANDIR

1 tane kemikli ya da kemiksiz kuzu kol  
5 tane karabiber  
4 diş sarımsak  
1 tane kuru soğan  
Kekik  
Tuz

Öncelikle eti yıkayın ve süzülmesi için süzgeçte bekletin.  
Birkaç yerine bıçakla çizik atarak pişireceğiniz tencereye koyun.  
Harlı ateşte biraz altüst edin ve kapağını kapatarak kaynatın.  
Kaynadıktan sonra ocağın en küçük gözüne ve en düşük derecesine getirin.  
İçerisine birkaç top tane karabiber ve 1 tane kuru soğan ekleyin.  
Sarımsakları da soyarak tencereye atın.  
Et, suyunu çekince kendi yağında biraz kavurun.  
Tane karabiberleri, soğanı, sarımsak ve tuzu serpiştirin.  
Et piştikten sonra kemiklerini ayırın.

