



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU TANDIR

Kuzu ön kol 1 adet (kemikli, 4-5 parçaya bölünmüş)
Havuç 1 adet
Kereviz sapı 1 adet
Arpacık soğan 6-7 adet
Sarımsak 3-4 diş
Taze kekik 2-3 dal
Biberiye 2-3 dal
Zeytinyağı ½ çay bardağı
Tane karabiber 1 çay kaşığı
Deniz tuzu 1 çay kaşığı
Su 1 su bardağı

Havuç ve kereviz saplarını iri parçalar halinde keserek bir kenara ayırın.

Sarımsak ve arpacık soğanları soyup ikiye bölün.

ExpertChef Çok Amaçlı Pişirici'yi Sote 180 °C moduna getirerek hazneye zeytinyağını dökün ve kızmasını bekleyin.

Hazneye sırasıyla; havuç, soğan, sarımsak ve kereviz saplarını atarak her birini 1-2 dakika soteleyin.

Soteleme işlemi bittikten sonra taze baharatları da ekleyerek tandır aparatını hazneye yerleştirin.

Aparatın üstüne parçalar halindeki etleri yerleştirin. Suyu ve kalan baharatları ekledikten sonra kapağını kapatarak ExpertChef'i Tandır moduna getirin ve pişirme süresini 50 dakikaya ayarlayın.

Pişirme işleminin sonunda ExpertChef'in soğumasını bekleyin. Daha sonra basıncını tahliye edip kapağını açın.

Pişen etlerinizi geniş bir servis tabağına alın. Altta kalan sebzeleri suyuyla beraber başka bir kaseye alarak içerisinden dal taze kekik ve biberiye dallarını çıkarın.

Daha sonra blenderdan geçirip sos haline getirin. Hazırladığınız sosu etlerinizin üzerine dökerek servis edebilirsiniz.

Not: Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır.

