



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU TANDIR

<https://cook.com.tr>

Sofra Tuzu 1 ay Kaşığı

Kekik 1 orba Kaşığı

Sarımsak 5 Diş

Kuzu Kol 1.5 Kilogram

Eti kasaptan alırken porsiyonlara böldürebileceğiniz gibi kendiniz de bölebilir veya bütün olarak pişirebilirsiniz. Etler güzelce yıkanır, Sarımsaklar ayıklanır ortadan iki parçaya ayrılır. COOK fırın torbası fırın tepsisi veya borcamın içine konulur.

COOK Fırın torbasının içine etler yerleştirilir. Sarımsaklar etlerin aralarına sokulur veya üstlerine konulur Daha sonra kekik ve tuz serpiştirilir. Torbanın ağzı iyice bağlandıktan sonra bir kürdan ucu yardımı ile üstüne 4-5 küçük delik açılır. Önceden ısıtılmış fırında 175-180 derecede 55-60 dakika kadar pişirilir. Fırından çıkardıktan servis tabağına konulur.

Not: Fırın Torbasına kesinlikle su veya yağ koymayınız. Etin kendi suyu ve yağı ile pişiriniz.

