



## KUZU TANDIR

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 kg kuzu eti (but veya kol)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 su bardağı su

Fırını 200 derecede ısıtın. Sarımsakları dövün ve eti zeytinyağı, dövülmüş sarımsak, kekik, tuz ve karabiber ile marine edin.

Etin her tarafını güzelce yağlayın ve fırın tepsisine koyun. Üzerine 1 su bardağı su ekleyin.

Etin üzerini alüminyum folyo ile örtün ve önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 2-3 saat veya et yumuşayınca kadar pişirin.

Et pişince folyoyu çıkarın ve üzeri kızarana kadar yaklaşık 15-20 dakika daha pişirin.

