



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU TANDIR

1 kilo kuzu budu (bütün)
4 adet domates
Yarım kaşık salça
4 diş sarımsak
1 limon
Yarım bardak ayçiçek yağı
1 bardak yoğurt
Tuz
Karabiber

Kuzu budunu bütün olarak tepsiye koyun. Ayrı bir kaptaki yoğurdu, salçayı, limonu, yağı, tuzu, biberi karıştırıp etin üzerine dökün. Sarımsakları da bütün olarak içine atın. Domatesleri ezerek etin üstüne yayın. Tepsiyeye iki su bardağı su koyun. Tepsinin üstünü alüminyum kâğıtla iyice kapatıp fırına verin. 1,5 saat pişirip çıkarın. Kontrol edin; pişmediyse tekrar biraz daha pişirin. Arada bir fırında alt üst yapın. Piştikten sonra elinizle parçalayın ve pilavın yanında servis yapın.