



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU TANDIR

Malzemeler:

2 adet kuzu kol
2 adet soğan
Karabiber
Kekik
Tuz

Hazırlanışı:

Rendelenmiş soğanı tuz, karabiber, kekik ile birlikte etin içine ve dışına sürün. Eti buzdolabında yaklaşık 1 saat dinlendirin. Dinlenmiş eti buzdolabından çıkartınca genişçe bir tencereye koyarak yaklaşık 1 bardağı su ekleyin. Tencereyi harlı ateşe koyup kaynatın. Bir taşım kaynattıktan sonra kısık ateşe alarak eti yaklaşık 20 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alın. Eti tencereden çıkartıp bir fırın tepsisine yerleştirin. Tepsiyi önceden 220 derecede ısıtılmış olan fırına sürüp yaklaşık 10 dakika fırınlayın. Fırın ısını bu sürenin sonunda 180 dereceye düşürüp, eti yaklaşık 40 dakika daha her 20 dakikada bir kez pişme suyunu bir kaşıkla etin üzerinde gezdirerek, pişirin. Et pişince fırını kapatın ve eti 10 dakika dinlendirin.