



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU TANDIR

(3 kişilik) Malzemeler

1 adet kuzu kolu (Yaklaşık 1200 gram kemikli kuzu etine denk)

1 adet iri soğan (8-10 parçaya bölünmüş)

1 adet doğranmış havuç

1/4 adet kereviz

10 adet tane karabiber

1 adet defne yaprağı

1/2 adet maydanoz sapı

4 diş sarımsak

Yeteri kadar tuz

2 yemek kaşığı süt

1 kaşık tereyağı

1 çay bardağı su

Hazırlanışı:

Sebzeleri fırın kabının altına koyup üzerini folyoyla kapatın, kuzu kolunu da üstlerine ekledikten sonra yaklaşık üç saat boyunca arada suyunu kontrol ederek pişirin. Piştikten sonra tandır alın ve kemiklerini dikkatlice çıkartıp etleri paslanmaz bir kaba koyun, üzerini kapatıp sıcak olarak muhafaza edin. Kemiklerini bir tencereye koyun ve pişen tandırın altındaki sebzelerle suyunu da tencereye ekleyip üç bardak kaynar su ilave ettikten sonra kısık ateşte bir saat kaynatın. Kaynama işlemi bitince de tülbenkten süzdürüp sıcak olarak bekletin.
