



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU TANDIR

800 gram kuzu kol
2 adet havuç
2 adet soğan
1 demet maydanoz sapı
2 adet sivri biber
1 çay bardağı et suyu
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Ön hazırlık olarak domateslerin, soğanların ve havuçların kabuklarını soyun. Geniş bir fırın. tepsisinin içine kuzu budunu, soğanları, havuçları, domatesleri, sivri biberleri ve maydanoz saplarını yerleştirin. Malzemelerin üzerine tuz ve karabiber serperek 200 derecelik fırına koyun.

Etin piştiğine emin olduktan sonra ki bu yaklaşık 40-45 dakika sürebilir, fırından çıkartın. Tepside bulunan sebzeleri ayırarak, hepsini mikserden geçirin. 1 çay bardağı et suyunu da ekleyerek püre haline getirin. Servis tabağına püreyi ve eti yerleştirin. Arzu ederseniz, yanına koyacağınız iç pilav ile servis yapabilirsiniz.

