KUZU TANDIR

5 kişilik Gerekli Malzemeler:
Kuzu Kol (1 adet)
Soğan (1 adet)
Kekik (1 tutam)
Sarımsak (6 diş)
Rozemari (1 tutam)
Sıvıyağ (1 çorba kaşığı)
Tuz ve Karabiber

1 adet soğanı büyük büyük dilimleyin ve fırın tepsisine koyun.
Kuzu kolun ön tarafındaki etsiz kemiklerini kırın ve tuzlayın. Üzerine karabiberi serpin ve bütün halinde fırın tepsisinin içine koyun. Bütün halinde 6 diş sarımsağı fırın tepsisine atın.
Fırın tepsisine rozemari ve taze kekiği yerleştirin. 1 çorba kaşığı sıvıyağ ile eti yağlayın ve folyo ile fırın tepsisinin üzerini kapatın.
Önceden ısıtılmış 200 derecede 1.5 saat pişirin. Pişen kuzu tandırı kemiklerinden ayırın ve dilimleyin.
Dilimlediğiniz etleri tabağa alarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:54109 • adı:Kuzu Tandır • gönderen:çilek • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:57