KUZU TANDIR

1/2 kg. kemikli kuzu eti
2 adet soğan
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı margarin
Tuz
Karabiber
Kekik

Rendelenmiş soğan, karabiber, kekik ve tuzu karıştırın. Etin her tarafına bu karışımı sürün. Buzdolabına koyup bir saat dinlendirin. Fırını 220 derecede ısıtın. Eti bir tencereye alın, su koyarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp 20 dakika daha pişirin. Salça ve yoğurdu karıştırıp etin üzerine sürün. Erimiş margarini de sürerek 10 dakika pişirin. Daha sonra ısıyı 180 dereceye düşürüp 40 dakika daha pişirin.



Fotoğraf "sarı yaldız" tarafından gönderildi. 22.02.2015

© lezzetler.com tarif no:66362 • adı:Kuzu Tandır • gönderen:şef • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:42