KUZU TANDIR

1-1.5 kg kuzu kol
7-8 adet sarımsak
1 adet kurusoğan
1/2 demet maydonoz
1/2 demet dereotu
2 kasik siviyag

Kuzu kolu bütün olarak yıkayıp bir tencereye koyun. Etin uüerine bıçakla 7-8 delik acıp sarımsaklari bu deliklere yerleştirin. Etin üzerini maydonoz/dereotu ve halka halka kesilmiş soğanla kaplayıp yağıda üzerine gezdirin. Tencerenin kapağını kapatip ocağin kahve gözüne koyun. Kısık ateşte 3 saat kadar pişirin. Arada bir eti ters/yüz çevirin. Şehriye pilavi ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:70967 • adı:Kuzu Tandır • gönderen:Ranbo • indirme tarihi:07.05.2025 - 08:35