



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU TANDIR

1 adet kuzu kol
1 orba kaşığı tane karabiber
4 yaprak defneyaprağı
2 adet soğan

Tencereyi iyice kızdırıp içine eti yerleştirin ve çevire çevire her tarafını susuz bir şekilde kızartın. Daha sonra üzerini geçecek şekilde sıcak su ekleyip karabiberleri, defneyapraklarını ve irice doğranmış soğanı ekleyin, 170 derecedeki fırında yaklaşık 1,5 saat kadar pişmeye bırakın. Lavaj ekmeklerinin üzerinde servis yapın.
