



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KUZU TANDIR

500 gram kuzu kol
3 diř sarımsak
5 adet patates
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
25 gr tereyağı
5 dal taze fesleğen
5 gr çekilmiř deniz tuzu
5 gr değirmen karabiber

Büyükçe bir alüminyum folyo üzerine kuzu kol etinizi koyun.

Sarımsakları soyup etinizin aralarına sıkıştırın.

zerine tuz ve karabiberi serpip, folyo ile güzelce kapatın.

200 derecelik fırında 3 saat pişirin.

Bu esnada bir tencerede patateslerinizi hařlayın.

Hařlanan patateslerin kabuklarını soyup bir kaba alın ve patates ezici veya bir atal ile ezin.

Tereyağını ekleyip karıştırarak erimesini sağlayın.

Tencereye koyup ocağı alın ve istediğiniz kıvama gelinceye kadar azar azar sütü ilave edin.

Kıvam bulunca ocaktan alıp, rendelenmiş parmesan peynirini, doğranmiş fesleğenleri, tuzunu ve karabiberi ekleyip karıştırın.

Fesleğen hemen kokusunu ve tadını verdiği için, servis yapacağınız zaman ekleyip karıştırmanızda fayda var.

Piřen kuzu tandırınızın folyosunu açıp ortasına bıçak sokun. Eėer bıağınız zorlanmadan girdi ise, etiniz pişmiş demektir. Eėer bıçak girmekte zorlanmışsa 10 dakika daha pişirip kontrol edin.

zerine didiklediğiniz ya da doğradığınız tandırınızı ilave edip sıcak servis yapın.