



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEĞENDİLİ KUZU TANDIR

800 gr kuzu kol
2 adet havuç
2 adet soğan
1 demet maydanoz
2 adet sivri biber
200 ml et suyu
3 adet domates
3 çorba kaşığı kızartma yağı
Tuz
1 çay kaşığı karabiber
Biraz kekik
Beğendi için:
8 adet patlıcan
2 çorba kaşığı margarin
1/2 çorba kaşığı un
400 ml. süt
40 gr. kaşar peyniri
Yarım limon
Tuz
Karabiber

Patlıcanları közleyin, kabuklarını soyun, üzerine limon sürüp bir çatal yardımıyla ezin. Unu sararıncaya kadar yağda kavurup sütü ekleyin, boza kıvamını alınca ezdiğiniz patlıcanları ekleyerek 7-8 dakika boyunca karıştırıp tuz ve karabiber ekleyin. Kuzu budunu tavada yağla çift taraflı kızartın. Tandırın ön hazırlığı olarak domates, soğan ve havuçların kabuklarını soyun. Güveç kabının içine kuzu budu, soğan, havuç, domates, sivri biber, maydanoz saplarını yerleştirir et suyunu ilave edin, üzerine tuz, karabiber, kekik serpererek fırında 25 dakika 250 derecede ve sonra 180-190 derece de 100-110 dakika pişirin. Eti fırında dinlendirin. Kuzu tandırını beğendi ile birlikte servis yapın.