



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PÜRELİ KAŞARLI TANDIR

600 gr. Kuzu but kuşbaşı  
12 adet arpacık soğan  
1 çorba kaşığı biber salçası  
1 adet çarliston biber  
4 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı pul biber  
Tuz  
Karabiber  
1 çay kaşığı kekik  
Püre:  
6 adet patates  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 su bardağı rende kaşar peynir  
1 su bardağı süt  
Tuz  
Karabiber  
Yarım çay kaşığı muskat

Salça, soğan, biber ve sarımsağı tereyağında soteleyin. Baharatları ekleyin ve pişince ocağı kapatın. Eti yarım çay bardağı suyla beraber ayrı bir tencerede, kısık ateşte yaklaşık 2-2,5 saat yumuşayınca kadar pişirin. Hazırladığınız püre ile beraber, etleri sosla karıştırın ve servis yapın. Püre: Patatesleri haşlayın. Süt tereyağı ve kaşarla beraber iyice ezin. Baharatları ekleyin.