



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SOSLU KUZU TANDIR

- 1 adet kuzu kolu
- 1 tatlı kaşığı nişasta
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı kekik
- 2 çay kaşığı tuz

Kuzu kol parçalara ayrılır. Fırın kabına yerleştirilir. Üzeri alüminyum folyo ile kapatılır. 200 derece fırında 50 dakika pişirilir. Sonra etler kemiklerinden ayrılır. Çıkan yağ bir kaba alınır üzerine su, nişasta, salça, tuz ve kekik eklenir, bir taşım pişirilir ve etin üzerine gezdirilir.

---