



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU TANDIR KEBABI (KONYA)

1 kg. kuzu but (kemiksiz ve biraz yağlı)
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Kekik
Tuz
Yarım su bardağı su

Yağ ve kekiği bir kaptaki karıştırıyoruz, eti sosu buluyoruz. Dödüklü tencerenin içine sosu ile birlikte eti, tuzu ve suyu koyup buhar çıkarana kadar orta ateşte, daha sonra ise dödüğünü kapatıp kısık ateşte 1.5 saat pişiriyoruz. Basıncın çıkmasını bekledikten sonra kapağını açıp kaldıysa suyunu süzuyoruz. Tavaya ya da tencereye biraz yağ koyup, etimizin üzeri hafif kızarana kadar biraz daha pişiriyoruz.
