



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANDIR KEBABI (KONYA)

Malzemeler:

Yağı alınmış 1 kuzu kolu,
2 adet orta boy kuru sođan,
2 adet orta boy havuç,
2 su bardağı sıcak su,
1 yemek kaşığı tane karabiber ve kekik.

Hazırlanışı:

Yuvarlak dilimlenmiş havuçları ve ince kıyılmış soğanları hafifçe yağlanmış fırın kabına yayalım. Üzerine tane karabiber, kekik ve tuz serpelim. Kuzu kolunu fırın kabına yerleştirelim ve kenarından 2 su bardağı sıcak suyu gezdirelim. 150 derecede ısıtılmış fırında kuzu kolunun bir yüzü kızarana kadar bekletelim. Sonra ters çevirip diğer yüzünü de kızartalım. Etin piştiğinden emin olunca fırından alalım ve dilimleyerek sıcak servis yapalım.
