



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TENCEREDE KUZU TANDIR

<https://cook.com.tr>

Un 1 Su Bardağı  
Sofra Tuzu 1 Yemek Kaşığı  
Su 1 Kahve Fincanı  
Yumurta 1 Adet  
Kuzu But 4 Kilogram

Kemiksiz kuzu butlarını, yıkamadan, derin ve geniş bir çelik tencereye, başka hiçbir malzeme eklemeyen, sade olarak düzgünce yerleştirin. Diğer tarafta çukur bir kapta, 1 su bardağı un, 1 kahve fincanı su, 1 yumurta ve 1 yemek kaşığı tuzu karıştırıp, elinizle çok katı olamayan bir hamur elde edin. Tencere kapağınızın iç kısımlarına biraz bu hamurdan sıvayın, kapağı kapattıktan sonra yine hazırladığınız bu hamuru, pişerken hiç hava almamasını sağlamak için, tencere kapağının çevresine elinizle yayarak sıvayın. Hamuru kapağın kenarlarına sıvarken hiç boşluk bırakmamaya dikkat edin. Ocağınızın 4 gözünden en küçük gözünü, en kısık ayarına getirerek tencerenizi ocağın üzerine yerleştirin. Tam bu esnadan itibaren saat tutarak eti ocağın en kısık ayarında tam 8 saat pişirin. Pişme esnasında kapağın kenarlarından minik hava kaçırmaları olursa, daha önceden hazırladığınız hamur ile hava deliklerini sıvayarak tekrar kapatın. 8 saatlik bu süre gözünüzü korkutmasın, et önce suyunu veriyor ve kendi suyunda yumuşacık pişiyor. Tek dikkat etmeniz gereken pişirme işleminin başından sonuna kadar, ocağınızın en küçük gözünde ve en kısık ayarında pişirmenizdir. Tarafımdan defalarca pişirilerek denenmiştir. 8 saatlik pişirme işleminden sonra, tencere kapağındaki kuruyan ve sertleşen hamurları dikkatlice büyük bir bıçağın sapı ile kırarak temizleyin. Bu işlem esnasında etrafa kuruyan hamurlar sıçrayabiliyor, ben altına bir örtü seriyorum. Kenar hamurları iyice temizledikten sonra tandırınızı geniş bir servis tabağına alarak, yanında &Domatesli Pilav& eşliğinde servis yapabilirsiniz.

