



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KUZU TANDIR



5 parça kuzu incik
1 adet kuru soğan
1 adet limon
1 ay kaşığı tane karabiber
1 ay kaşığı kekik
2 ay kaşığı tuz
1 orba kaşığı tereyağı

- # Soğan rendelenir, limon sıkılır. Karabiber, tuz ve kekik ilave edilir karıştırılır.
- # Kuzu incik parçaları bu karışımla iyice ovulur, bir kaba konur. Kalan karışım da üzerine bırakılır. Streç filmle kapatılır.
- # Bu vaziyette buzdolabına yerleştirilir ve bir gece bekletilir.
- # Ertesi gün olduğu gibi düdüklü tencereye bırakılır. zerine 2 su bardağı su eklenir. Pim çıktıktan sonra ateş azaltılır, 20 dakika pişirilir.
- # Süre sonunda kuzu eti haşlama suyundan alınır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirilir. Elle tereyağı sürülür. Tuz serpilir.
- # Tepsi 190 derece çok sıcak fırına verilir. 20 dakika pişirilir.
- # Etler kemiklerinden ayrılır, tercihen soğan eşliğinde servise sunulur.

Not Bu tarif kuzunun but ya da kol kısmından da hazırlanabilir.