KİRAZ'IN MUTFAĞI

Kuzu Tandır

Süre: 3-4 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 3-4 saat
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 kg kemikli kuzu incik veya kol
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak (bütün)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı:

1. Eti marine etme:

- Kuzu etini büyük bir kaba alın, üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber ve kekik ekleyerek iyice ovalayın.
- Sarımsakları ekleyerek 30 dakika dinlendirin.

2. Kuzu tandırı pişirme:

- Geniş ve derin bir fırın tepsisine veya güveç kabına eti yerleştirin.
- Sıcak suyu ekleyin, üzerini alüminyum folyo ile sıkıca kapatın.
- Önceden 150°C'ye ısıtılmış fırında **3-4 saat** boyunca ağır ağır pişirin.
- Pişme süresinin son 30 dakikasında folyoyu çıkarıp üzerine tereyağı sürerek kızarmasını sağlayın.

3. Servis:

- Kuzu tandırı sıcak olarak, **pirinç pilavı ve közlenmiş sebzeler** ile servis edin.

>> **İpucu:** Fırın ısısını düşük tutmak (150°C), etin yumuşacık ve lif lif ayrılmasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı