

Kuzu Tandır

Süre: 4 Saat 45 Dakika dk

Tarif:

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

Süre Notu: 15 dakika hazırlık ve 30 dakika buzdolabında marine, 3–4 saatlik fırın süresine eklenir. Son 30 dakikalık açık pişirme, fırın süresinin içindedir.

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

Ön Hazırlık:

Kuzu tandır için eti rahatça alacak derin bir tepsi veya güveç hazırlayın. Kemikli incik ve kolun pişme hızı parçanın kalınlığına göre değişir; 3–4 saatlik fırın süresini etin yumuşamasıyla birlikte değerlendirin.

Servis Önerisi:

Eti sıcak olarak, tepside biriken suyundan üzerine gezdirerek servis edin. Pirinç pilavı veya közlenmiş sebzelerle tamamlayabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Eti marine edin:

- Eti zeytinyağı, tuz, karabiber ve kekikle ovalayın. Bütün sarımsakları ekleyin, üzerini kapatıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

2. Kapalı pişirmeye hazırlayın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Fırını 150°C'ye ısıtın. Eti sarımsakları ve marine yağıyla birlikte derin kaba yerleştirin; 1 su bardağı sıcak suyu kenardan ekleyin.
- Kabın üzerini alüminyum folyoyla sıkıca kapatın.

3. Ağır ağır pişirin:

- 150°C fırında yaklaşık 3–4 saat pişirin. Etin kalınlığına göre yumuşamasını kontrol edin; su çok azalırsa tabanın kurumasını önleyecek kadar sıcak su ilave edin.

4. Üstünü kızartın:

- Et yumuşamaya yaklaştığında, pişmenin son 30 dakikasında folyoyu çıkarın. Tereyağını üzerine dağıtıp kızarmasını sağlayın; bu aşamayı 3–4 saatin üzerine yeniden eklemeyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et çatal bastırıldığında kolayca ayrılmalı ve kemiğin çevresinde sert kalmamalı. Yüzey kızardığı halde iç dokusu sertse kapalı pişirmeyi sürdürün; tepsinin tamamen susuz kalmasına izin vermeyin.

Kiraz'ın Mutfağı