

Firinda Kuzu Tandir

Malzemeler

1 kg kuzu kol
2 tane havuc
2 tane soğan
1 demet maydanoz
2 adet sivri biber
1 çay bardağı et suyu
Sivi yağ
Tuz
Karabiber

Yapılışı

On hazırlık olarak domateslerin, soğanların ve havuçların kabuklarını güzelce soyun:). Geniş bir fırın tepsisinin içine eti, soğanları, havuçları, domatesleri, sivri biberleri ve maydanozları yerleştirin. Malzemelerin üzerine tuz ve karabiber serpistirerek önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırına koyun. Yaklaşık 45 dakika sonra kontrol ederek fırından çıkartın. Tepside bulunan sebzeleri ve kemiklerinden ayrılmış eti servis tabağına yerleştirin. Pilav eşliğinde servis yapabilirsiniz. Afiyet olsun:)