



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ KUZU KOLU

- 1 kuzu kolu (yaklaşık 1,5 kg; bütün yağları alınmış)
- 1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1/2 tatlı kaşığı adaçayı
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 4 taze biberiye dalı (ya da 2 kuru biberiye dalı)
- 1 1/2 tatlı kaşığı un
- 60 cl (2 1/2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu (ya da esmer et suyu)
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Kuzu kolunun etli yüzünde keskin bir bıçakla verevine 4 derin yarık açın (aşağı yukarı kemik hizasına ininceye kadar kesin). Kolun her iki yüzüne zeytinyağı, kekik, adaçayı ve tuzu sürüp, yarıkların her birine 1 taze biberiye dalı (ya da 1/2 kuru biberiye dalı) sokun. Sonra kolu ateşe dayanıklı bir kaba yerleştirip, serin bir yerde (buzdolabında değil) 1 saat bekletin.

Bekletme süresinin bitimine 10 dakika kala, fırınınızı 220 °C'a ısıtın. Bekletme süresinin bitiminde kabı fırına verip, kolu 15 dakika pişirin. Sonra, sıcaklığı 190 °C'a düşürüp, üstüne sık sık kaşıkla pişme suyundan gezdirerek, kolu 45 dakika (çok pişmiş istiyorsanız 1 saat) daha pişirin.

Kabı fırından alıp, kolu ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak, üstünü gevşekçe bir alüminyum folyo parçasıyla örtün ve sıcak kalmasını sağlayın.

Sosu hazırlamak için, kabı bir yana eğerek, bütün pişme suyunu o yanda toplayın. Sonra kabın dibini spatulayla iyice kazıyın. Kabı orta ateşe oturtup, tahta bir kaşıkla karıştırarak unu katın. Tavuk (ya da et) suyunu da ekleyip, sosu sürekli karıştırarak, bir taşım kaynatın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp, karabiberi serpin ve ara sıra karıştırarak, 7 - 8 dakika pişirin. Kabı ateşten alıp, sosu ısıtılmış bir kâse üstüne yerleştirilmiş tel süzgeçten kâseye geçirin (süzgeçte kalan posaları atın).

Budun üstündeki alüminyum folyoyu atıp, yanında kâsedeki sosla servis yapın.