



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜTÜN KUZU ÇEVİRME (MAKİNEDE)

1 adet bütün kuzu
1 kahve fincanı biberiye otu
6 çorba kaşığı tuz
1 su bardağı rafine yağı
1/2 tatlı kaşığı kırmızıbiber

1) Çevirme makinesinin büyük şişini kuzunun gerisinden ve gırtlğından geçiriniz. Şişin iki tarafında bulunan çift çatallı demirleri arkadan ve önden iterek ete saplayıp vidalarını sıkınız. (Bu çatallar, etin sıkıştırılmasını ve kuzunun kımıldamadan durmasını sağlar. Aksi halde, şiş boşta döner, kuzu dönmez.)
2) Sonra kuzunun belini ve ayaklarını ince temiz bir telle şişe bağlayınız. Böylece kuzu kamburlaşmaz ve ayakları açılmaz.
3) Tuzlayıp biberleyip, biberiye otunu serpip biraz ovunuz. Bir fırça ile rafine yağı ile yağlayınız. Sonra makineye takıp zaman zaman fırça ile yağ sürerek 3 saat kızartınız. İsteğinize göre servis yapınız.