



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KOYUN BUDU

Kullanılacak malzeme (6 kişilik): Bir koyun budu, 100 gr birer parmak kalınlığında dilimler halinde kesilmiş salam veya jambon, 30 gr margarin, 1 limonun suyu, iki diş sarımsak, 1 tutam mercanköşk, 1 tutam kekik, 1 bardak zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Sarımsağın kabuğu soyulur ve küçük küçük doğranır. Salam dilimleri birer parmak uzunluğunda parçalar halinde doğranır. But çeşitli yerlerinden ince ve uzun bıçakla delinir ve salam parçaları bu deliklere yerleştirilir. Sarmısak parçaları da açılan deliklere yerleştirildikten sonra, but derin bir çömleğe yerleştirilir. Yarım limonun suyu ve 1 bardak zeytinyağı iyice çırpılır. Bu karışım tuzlanmış ve biberlenmiş koyun budunun üstüne gezdirerek dökülür. But, ara ara çevrilerek, bu karışım içinde 3-3,5 saat kadar dinlendirilir. But, bu süre sonunda buradan alınıp yayvan bir güvece yatırılır. Margarin küçük küçük parçalara bölünüp budun üstüne serpilir. Budun bekletildiği karışım çırpılır ve budun üstüne birkaç kaşık kadar gezdirerek döküldükten sonra, gü-veç orta ısı fınna sürülür. But ara ara çevrilerek ve gerektiğinde, budun bekletildiği karışımından kaşık kaşık alınıp etin üstüne dökülerek iyice pişirilir. But pişince, servis tabağına yerleştirilir. Yanına, fırında patates veya tereyağında sote edilmiş kuşkonmaz konarak servis yapılır.