



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KUZU BUT

Malzeme:

2,5 kg kemikli kuzu budu

5 dal taze kekik

5 dal taze biberiye

deniz tuzu

1 orba kaşığı beyaz hardal tohumu

1 orba kaşığı Tane karabiber

1 tatlı kaşığı kimyon

1 orba kaşığı tatlı toz kırmızıbiber

2 orba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

Kuzu budunun her yerini deniz tuzuyla iyice ovun. Hardal tohumu ve tane karabiberi yanmaz bir tavaya alıp orta ateşte kavurun. Bu işlem hardal tohumunun hem nemini alır, hem de aromasının ortaya çıkmasını sağlar, bu yöntem bütün tohum baharatlar için kullanılabilir. Kavurduğunuz hardal tohumunu ve karabiberi daha sonra bir havana alıp iyice dövün. Havanın içine kimyon, kırmızıbiber ve 2 çorba kaşığı zeytinyağını ekleyin ve karıştırın. Karışımı kuzu budunun üstüne ovalayarak sürün. Taze kekik ve biberiyeleri üzerine dal halinde ekleyin. Kuzu budunu fırın tepsisine alarak, önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 2,5 saat pişirin. 15 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.
