



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATESLİ SÜT KUZUSU

1000 gram süt kuzusu
1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
80 gram sadeyağı ya da margarin (4 çorba kaşığı)
600 gram sarı patates
5 bardak su
Tuz

1 Bir tencereye; 5 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile yıkanmış, fakat üstünün ince derisi çıkarılmamış, hattâ zedelenmemiş 1000 gram süt kuzusu budu koyarak, tencereyi ateşe oturtamlı, suyun ısm-masiyle üstünde biriken köpükleri bir delikli kepçe ile attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı ve eti orta ısıdaki ateşte ancak 30 dakika haşlamalı, sonra eti tencereden çıkartarak bir tepsiye almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.
2 Bundan sonra, bir kuşaneye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin koyarak hafifçe kızdırmalı, sonra bu yağa 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile etin içinde haşlandığı suyu katarak bunları ancak bir taşım kaynatmak, sonra bu salçayı tepsideki etlerin üstüne döktükten sonra, tepsiye; soyulmuş ve ortalarından ikiye bölünmüş küçüklerinden 600 gram sarı patates ile yarım silme çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, tepsiyi orta kuvvetteki firma sürmeli, et ve patateslerin birer tarafları kızardıktan sonra diğer, taraflarını çevirmek suretiyle bunları, 30 - 45 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.