



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SÜT KUZUSU BUDU

750 gram süt kuzusu budu

1/2 kahve fincanı su

Tuz

PATATES PÜRESİ:

500 gram beyaz patates (4 büyük)

50 gram margarin (2,5 çorba kaşığı)

1 adet bütün yumurta

1 adet yumurta sarısı

1 kahve fincanı gravyer peyniri

Tuz

MORNEY SALÇASI:

35 gram tereyağı ya da margarin (1/2 kahve fincanı)

250 gram süt (1 bardak)

50 gram rende gravyer ya da kaşar peyniri (2 kahve fincanı)

ALTINA:

1 adet forma francalası

1 Formalık denilen dört köşe ve uzunca bir francalanın kenar kabuklarını, traş edercesine ince kesip çıkardıktan sonra, francalanın sağ tarafından solu yönünden meyilli olarak, yani francalanın sağ kısmı üç parmak yüksekliğinde ve yavaş yavaş alçaltarak, sol kısmı da bir parmak yüksekliğinde olmak üzere meyilli kesmeli, sonra da bu meyilli ekmeği, uzunca bir servis tabağının tam ortasına oturtuktan sonra, bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra bir kuşaneye; soyulmuş 500 gram pürelilik beyaz patates ile üstlerini kaplayabilecek kadar su koyduktan sonra patatesler yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlamalı, sonra et suyunu süzerek, patatesleri pompres ya da et makinesinden geçirmek suretiyle püre haline getirmeli, sonra da bu püreye; 1 bütün yumurta, 1 yumurta sarısı, sonra da bunları et makinesi ya da pompres denilen âletten geçirmek suretiyle patatesleri püre haline getirmeli ve bu püreye 1 bütün yumurta, 1 yumurta sarısı ve iki buçuk çorba kaşığı margarin ya da tereyağı, 1 kahve fincanı rende kaşar ya da gravyer peyniri ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, iyice karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle yedirmeli, sonra bu püreyi bir sıkma torbasına koyarak, meyilli ekmeği yerleştirmiş olduğumuz tabağın etrafına kordon şeklinde püre patates sıkma suretiyle tabağın kenarlarını püre ile süslemeli ve bir tarafa ayırmalıdır.

3 Diğer taraftan, usulüne göre, içinin kemiği çıkarılmış ya da kasaba çıkartılmış aşıya yukarı 750 gram ağırlığındaki bir süt kuzusu budunu ipe sıkıca bağladıktan sonra kenarlı küçük bir tepsiye koymalı, üstüne de yarım kahve fincanı su ilâve ederek, her iki tarafı iyice kızarıp da pişinceye kadar ısıyı üstten verilmiş kızgınca bir fırında aşıya yukarı 45-60 dakika pişirmeli. (Budun çok fazla pişirmemelidir. Aksi halde kesilmez, dağılır.) Fırından alarak ve üstündeki ipleri keserek çıkarmalı, dilimlere kestikten sonra tabaktaki ekmeğin üstüne döşemelidir.

4 Bundan sonra, gösterilen malzeme ile Mornay salçası yaparak bunu ekmeğin üstlerindeki etlere eşit olarak dökmeli ve üstünde salça olan eti tabağı ile birlikte ısıyı üstten verilmiş fırına sürerek, etin üstündeki salçada hafif bir sararma oluşuncaya kadar aşıya yukarı 15 dakika tekrar fırınlamalı ve tabağıyla servis yapmalıdır.