HAMURDA MAYDANOZLU KUZU BUDU

1 kuzu budu (yaklaşık 2,5 kg; bütün yağları alınmış)
6 diş sarımsak
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
4 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
250 g un

Önce fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Sarımsaklar ve tuzu havanda krema kıvamı alıncaya kadar dövüp, bir kâseye aktarın. Karabiber, maydanozlar ve zeytinyağını ekleyip, karıştırdıktan sonra, karışımı parmaklarınızla ovuştura ovuştura budun her yanına sürün.
Unu bir tencereye koyup, ortasını havuz gibi açın. Açılan boşluğa 45 cl (2 su bardağından biraz az) su koyup, pürüzsüz hamur kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Hamuru unlanmış mutfak tezgâhına aktarıp, esnekleşinceye kadar yoğurduktan sonra, budun her yanını kaplayacak büyük bir dikdörtgen halini alıncaya kadar merdaneyle yassıltın.
Budu dikdörtgen hamurun ortasına yerleştirip, dik-.dörtgenin önce kısa kenarlarını, sonra uzun kenarlarını, budun üstüne katlayın: Budun her yanı hamurla sarılmış olmalıdır. Sonra hamura ellerinizle budun biçimini verip, birleşme yerlerini parmaklarınızla bastırarak yapıştırın.
Hamur paketinde budu ateşe dayanıklı bir kaba, hamur birleşme yerleri alta gelecek biçimde yerleştirin. Hamurun üstüne biraz un serpip, kabı fırına vererek, budu 2 saat pişirin. Kabı fırından alıp, bir servis tabağına aktarın, gerçek bir kabuk halini almış olan kabuğunu kırıp, servis yapın.

NOT: BU TARİFTE HAMUR TOPRAK FIRIN İŞLEVİ GÖREREK. SARDIĞI BUDUN İLİK GİBİ PİŞMESİNİ VE BAHARATIN BÜTÖN KOKUSUNU EMMESİNİ SAĞLAR.

© lezzetler.com tarif no:31667 • adı:Hamurda Maydanozlu Kuzu Budu • gönderen:şeb-i yelda • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:20