



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HARDALLI KUZU BUDU

2+1/2 kg'lık 1 kuzu budu (bütün bırakılmış)

120 gr (1/2 su bardağı) hardal

3 çorba kaşığı rafine yağ

2 diş sarımsak (dövülmüş)

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Önce fırımızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

Orta boy bir kapta hardal, rafine yağ ve sarımsağı karıştırınız.

Kuzu budunu bir tahtanın üstüne koyup, önce tuz ve biberle her yanını ovunuz. Sonra bir fırçayla üstüne orta boy kapta hazırladığınız hardallı karışımdan sürünüz.

Kuzu budunu bir tepsiye yerleştirip fırına sürerek 1,5 saat (arasıra suyundan alıp kaşıkla üstüne dökünüz),

keskin bir bıçak batırıldığında açık pembe su çıkana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından çıkarınız. Bir servis çatalı ve bir bıçak yardımıyla budu bir kesme tahtasına alınız.

Keskin bir bıçakla dilimledikten sonra ısıtılmış bir servis tabağına yerleştiriniz. Yanında sebzeleriyle birlikte servis ediniz.

Not: Hardalla kaplanmış kuzu budunu, tereyağlı taze fasulye ve fırın patatesle servis edebilirsiniz.

---