



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY USULÜ KUZU BUDU

2,5 kg'lık 1 kuzu budu (kemikleri çıkarılıp, fazla yağları ayıklanmış)

Harcı:

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

2 su bardağı haşlanmış pirinç

2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

2 diş sarımsak (dövülmüş)

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1+1/4 su bardağı et suyu

Baharat torbası:

4 sap maydanoz

2 fiske kekik

1 defne yaprağı

Sosu:

2 büyük patlıcan

1+1/2 tatlı kaşığı tuz

3/4 su bardağı zeytinyağı

1 büyük dolmalık biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri ayıklanıp doğranmış)

2 diş sarımsak (dövülmüş)

500 gr domates (kabukları soyulup küçük küp biçimi doğranmış)

1 çay kaşığı karabiber.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°) getirip ısıtınız. Eti, düzgün olarak tahtanın üstüne yayıp bir kenara bırakınız. Yağı orta boy bir tencerede kızdırıp pirinç, maydanoz, sarımsak, tuz ve biberi katınız. Arasına karıştırarak 3 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten indiriniz. Tenceredeki harcı etin üstüne döküp eti rulo biçimi sardıktan sonra iple bağlayınız.

Baharat torbasını rosto tepsisinin dibine koyup, üstüne eti yerleştiriniz.

Et suyunu küçük bir tencerede kaynatınız. Kaynamaya başlayınca ateşten indirip etin üstüne dökünüz.

Eti, fırında, arasıra sosundan gezdirerek 2 saate yakın pişiriniz. (Ete bıçağın sivri ucu batırılınca açık renk su çıkarsa pişmiştir.)

Bu arada, patlıcanı küp biçiminde doğrayıp süzgece koyarak, üstüne bir tatlı kaşığı tuz serpiniz. Patlıcanın acı suyunun çıkması için 30 dakika bekledikten sonra kağıt peçeteyle kurulayınız.

Zeytinyağı orta ateşte kızdırıp, patlıcanları arasıra döndürerek 8-10 dakika, her yanları pembe olana kadar pişiriniz. Dolmalık biber, sarımsak, domates, kalan 1,2 tatlı kaşığı tuz ve karabiberi ekleyip arasıra karıştırarak 10 dakika, sosu koyulaşana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip, karışımı ısıtılmış bir servis tabağına boşaltınız.

Kuzu budunu fırından çıkarıp, ısıtılmış bir servis tabağına koyarak yanında patlıcanlı sosuyla servis ediniz.