



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU BUDU A LA NINON (FRANSA)

GIGOT D'AGNEAU A LA NINON

6-8 kişi için

MALZEME :

1 adet kuzu budu

1 diş sarımsak

3 diş karanfil

1 çay kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı biberiye otu

2 yaprak fesleyen

1 kahve fincanı rafine yağı

1 küçük soğan halka kesilmiş

Kuzu budunu yukardaki malzemeler ile bir kabın içinde ovup (24) saat bekletiniz.

Tuz, bir çimdik karabiber

2 kahve fincanı rafine yağı

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çay fincanı dilimlenmiş mantar

1 diş ezilmiş sarımsak

4 adet iri domates kabukları soyulup ince kıyılmış

1 bağ kıyılmış maydanoz

YAPILIŞI :

Bir gün beklettiğiniz kuzu budunu tuzlayıp biberleyiniz

Dibi düz küçük bir kasrola veya tepsiye koyup üzerine rafine yağını koyup ortadan hızlı fırına sürünüz

Zaman zaman tepsideki yağından alıp üzerine dökerek ve alt üst çevirip kırk beş dakika pişiriniz

Yağını kaşık kaşık bir kaç defa üzerine dökerek on beş dakika daha kızartıp fırından çıkarınız

İçindeki sosu süzdürüp muhafaza ediniz

Küçük bir tencereye tereyağını ve sarımsağı koyup kızdırıp mantarı ilâve ediniz ve tuzlayıp biberleyip bir iki dakika sote yapıp domatesi ilâve ediniz

Ağır ağır kaynatarak domates bırakacağı suyu çekinceye kadar bir kaç dakika pişirip ateşten alınız

Yukarda süzdürdüğünüz sosu ilâve edip karıştırınız, kuzu budunu bir servis tabağında bütün veya dilimliyerek sosunu yanında ayrı olarak servis ediniz.