KUZU BUDU FIRIN ÇEVİRMESİ

1 kuzu budu (2 kiloluk)
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı biberiye otu
1 diş sarmısak
1/2 su bardağı rafine yağı
1 su bardağı Sebze Karışımı (1 tatlı kaşığı kekikle karıştırılmış)
2 su bardağı esmer et suyu

1) Budun sokum tarafından ve üstten, bıçağın ucu ile etinin üzerinde kuruyan deriyi hafif kaldırıp elinizle deriyi çekip çıkarınız. Başka bir yerine dokunmayınız.
2) Budu kendi büyüklüğünde küçük bir tepsiye veya kasrola koyup etrafına biraz kemik yerleştiriniz. Tuz, biber ve biberiye otunu serpip, üzerini sarmısakla biraz ovup sarmısağı atınız.
3) Sonra üzerine yağı döküp ovar gibi her tarafına sürüp fırına atınız. Her 5-6 dakikada bir fırının kapağını açıp budu fırından çıkarmadan fırının ağzına çekip kasrolun dibindeki yağdan kepçe veya kaşıkla alıp üzerine dökerek 30 dakika kızartıp altını üstüne çevirerek ve yağlayarak 30 dakika daha pişiriniz.
4) Sonra Sebze Karışımı'nı üzerine ve kenarlarına serpip yağlayarak 15 dakika daha pişirip fırından çıkarınız ve budu bir kaba alınız.
5) Tepsi veya kasrolun dibindeki yağı küçük bir süzgece döküp süzdürünüz. Eğer süzgece sebze düşmüşse sebzeleri tekrar kendi kabına koyunuz ve kabı ağır ateşe koyunuz.
6) Tepsi veya kasrole Esmer Et Suyu'nu ilâve edip, dibini bir spatula ile kazıyarak karıştırıp 6-7 dakika kaynatıp süzdürünüz ve sosunu sıcak benmaride tutunuz.
7) Kuzu budunu ayrı olarak sosu ile ister mutfakta, ister masada kesip servis yapınız.

Not: Kemiği üzerinde pişen bir et çok lezzetli olduğu gibi, yumuşak olur ve daha fazla porsiyon çıkar. Bir kuzu budunu kemiksiz pişirirseniz 6 porsiyon zor servis yapılır. Kemikle pişirir, kemik üzerinde keserseniz 8 porsiyon rahat servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:81804 • adı:KUZU BUDU FIRIN ÇEVİRMESİ • gönderen:im • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:58