



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ÇEVİRMESİ

Kullanılacak malzeme (25-30 kişilik):

Postu yüzüldükten ve içi çıkarıldıktan sonra 10 kg kadar gelecek bir kuzu,
bir-iki dal biberiye,
birkaç dal kekik,
1/2 kg domates salçası,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Açık havada yapılan bir yemektir. Kuzunun derisi yüzülüp içi çıkarıldıktan sonra içi, dışı iyice yıkanır ve baş aşağı asılarak suyu süzdürülür. Sonra içi, dışı tuzlanıp biberlenir ve hafifçe sulandırılmış domates salçası sürülür. İçine dal halinde kurutulmuş kekik ve bir-iki taze biberiye dalı yerleştirilerek çevirmeye hazır hale getirilir. Diğer taraftan, 1/2 m derinliğinde, 70-80 cm eninde ve kuzunun boyundan biraz daha uzunca kazılmış bir çukurda kütük halinde odun yakılır. Odunlar köz oluncaya kadar beklenir. Bu arada kuzu uzunlamasına sağlam bir kazığa geçirilir. Ateş köz haline gelince ortasına kuzudan damlayacak yağların toplanması için uzun bir kap konur ve kazığa geçirilmiş kuzu bu çukurun üzerine oturtulur. Kazık ara ara çevrilerek kuzunun her yanı iyice pişirilip kızartılır. Gerekirse, bir başka yerde yakılmış odun ateşinin közü çukurun dibine ve yanlara gelecek bir şekilde boşaltılabilir. Ara ara çukurun dibindeki kaptaki biriken yağdan alıp kuzunun üstüne gezdirerek dökmek daha iyi kızarmasını sağlar.