



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ PIRASA SARMASI

500 g yağsız kuzu eti (tercihen sırttan; bütün yağları alınmış)
1 limon (kabuğu rendelenip, suyu sıkılmış)
1 tatlı kaşığı natürel zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kekik
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
4 pırasa (ayıklanmış)
30 cl. (1 1/4 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu

Eti keskin bir bıçakla, 12,5 cm uzunluğunda, 1 cm eninde 12 şerit halinde kesin. Şeritleri bir salata kâsesine koyup, limon suyu, limon kabuğu rendesi, zeytinyağı, kekiğin 2/3'ü, tuzun yarısı ve karabiberin yansını ekleyerek, iyice karıştırın ve bir kenara bırakın.

Pırasaları boylamasına 3 yeşil yaprağı keserek yarıp, yardığınız yeşil yaprakları çıkarın. Kalan pırasaları 1'er cm kalınlıkta halkalar halinde doğrayıp, yıkayarak, bir fırın kabına koyun. Bir tencereye 2 litre (8 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu kaynatın. Ayırdığınız yeşil yaprakları yıkayıp, su kaynamaya başlayınca tencereye koyarak, hafifçe yumuşayınca kadar (3 - 5 dakika) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, pırasa yapraklarını bir süzgeçte süzerek, akar su altında çalkalayın ve süzdürüp, birkaç kat tülbent üstünde kurumaya bırakın.

Fırınınızı 230 °C'a ısıtın. Pırasa yapraklarından 4'ünü boylamasına 2'ye kesin. Bütün bıraktığınız yapraklardan birini mutfak tezgâhına yayıp, ortasına sırayla 1 et şeridi, 2'ye kestiğiniz pırasa yapraklarından 1 'i, 1 et şeridi, kesilmiş pırasa yapraklarından 1 'i, 1 et şeridi koyun. En alttaki pırasa yaprağının 2 kenarını üste katlayıp, üstüne bütün bıraktığınız pırasa yapraklarından birini, iki kenarını alta katlayarak kapatın: 2 ucu açık bir paket elde edeceksiniz. Kalan malzemeye, aynı sırayla 3 paket daha yapın.

Pırasa paketlerini fırın kabındaki pırasa halkalarının üstüne yerleştirip, et suyunu ve et şeritlerinin beklediği kâsede kalan karışımı üstlerine gezdirerek, kabın üstünü alüminyum folyoyle örtün. Sonra kabı fırına verip, sarmaları 10 (et şeritlerini çok pişmiş istiyorsanız 12) dakika pişirin.

Kabı fırından alıp, pırasa sarmalarını parçalamamaya dikkat ederek, kesme tahtası üstüne çıkarın ve her birini 3 parçaya kesin. Kaptaki pırasa halkalarını delikli kaşıkla alıp, ısıtılmış 4 düz tabağa bölüştürün. Üstlerine kestiğiniz sarma parçalarını yerleştirip, fırını söndürerek, tabakları sıcak kalmaları için fırına koyun.

Kabı harlı ateşe oturtup, içindeki pişme suyunu 15 cl. (3/5 su bardağı) kalıncaya kadar (yaklaşık 2 dakika) kaynatın. Kalan kekik, kalan tuz ve kalan karabiberi serpip, kabı ateşten alın. Tabakları da fırından alıp, sosu üstlerine gezdirerek, servis yapın.