LİMON SOSLU KUZU BUDU

3 kg'lık 1 kuzu budu (kemikleri ayıklanıp fazla yağları temizlenmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 limonun suyu
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
2 su bardağı et suyu
2 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)
1 çorba kaşığı mısır nişastası (1 çorba kaşığı suda eritilmiş)
4 çorba kaşığı krema
2 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)

Etin her tarafını tuz ve biberle ovup bir kenara bırakınız. Büyük bir tencerede tereyağı ve zeytinyağı kızdırıp, eti 10-12 dakika, sık sık döndürerek, nar gibi olana kadar kızartınız.
Üstüne, sarımsak ve limon kabuğu rendesini serpip, limon suyu ve et suyunu dökünüz. Ateşi iyice kısıp, suyu kaynatınız. Tencerenin kapağını kapatıp, ağır ateşte 1 saat pişiriniz.
İki büyük çatalla eti döndürüp, tencerenin kapağını yeniden kapatarak 1 saat daha, ete bıçağın sivri ucu batırıldığında açık pembe su çıkana kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten indirip, eti iki büyük çatalla çıkararak servis tabağına koyup, sosu hazırlarken sıcak kalmasını sağlayınız.
Madeni bir kaşıkla, tenceredeki sosun üstünde biriken bütün yağları alıp, ince bir süzgeçten süzerek orta boy bir tencereye aktarınız.
Yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla çırparak, sosa yumurta sarısı ve mısır nişastasını katmız. Tencereyi ağır ateşe oturtup, tahta kaşıkla sürekli karıştırarak, sos katılaşana kadar pişiriniz. (Yumurtaların pişmemesi için, sosu kaynatmamaya dikkat ediniz.)
Tencereyi ateşten indirip, krema ve soğanları katarak karıştırınız. Sosu, sıcak sosluğa boşaltıp, etle birlikte servis ediniz.

Not: Bu yemeği, patates kroketi ve sote karnbaharla servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:62259 • adı:Limon Soslu Kuzu Budu • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:23.04.2024 - 17:05