



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROASTED THAMES (İNGİLTERE)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1 kilo 800 gramlık bir kuzu budu,
50 gram böbrek yağı veya sadeyağ,
100 gram füme pançeta,
1 dal biberiye otu,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Kuzu budunu bol soğuk suda iyice yıkayıp yağlı yerlerini çıkarmalı. Sonra bu budu tuzlayıp biberlemeli ve biberiye oluyla birlikte dilimlenmiş füme pançetayla sarmalı; açılmaması için de temiz bir sicimle iyice bağlamalı. Pyrex bir kayık tabağa böbrek yağını küçük parçalara doğrayıp koymalı. Kabi ateşe oturtmalı. Yağ erimeye başlayınca kuzu budunu bu yağın üstüne oturtmalı. Budun her yanını kızarttıktan sonra pyrex kayık tabağı 200 dereceye göre kızdırılmış fırına sürmeli. Vakit vakit çevirerek ve kaşıkla alınacak salçasıyla ıslatarak budu birbuçuk saat kadar fırında pişirmeli.

Kuzu budu pişince pyrex kayık tabağı fırından çıkarmalı. Tabağın çevresini ızgarada veya tavada pişirilmiş domates dilimleriyle süslemeli ve böylece servis yapmalı.