



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ATEŞTE KUZU

<https://www.ruhundoysun.com>

1 adet Bütün kuzu  
2 baş sarımsak  
250 g Ayıklanmış taze kekik  
250 g Ayıklanmış taze biberiye  
200 g Deniz tuzu  
100 g Taze öğütülmüş karabiber  
2 lt Sızma zeytinyağı

Marinadı hazırlamak için sarımsakları ve taze otları ince ince kıy. Bir kaptan tuz, karabiber ve zeytinyağı ile iyice karıştırıp, kenara kaldır.

Ateşi yak ve odunların köz olmasını bekle.

Bu sırada kuzuyu dümdüz olacak şekilde göğüs ve but kısımlarından aç. Testere, satır ya da balta işini kolaylaştırır.

Daha sonra kuzuyu ayaklarından demir tellerle çarşıya sıkıca bağla. Sağlamlaştırmak için kaburgalardan delik açıp sabitle.

Açılan kuzuyu hazırlanan marinad ile iyice ov.

7-8 saat pişir. İlk 1,5-2 saati harlı ateşte, ateşe daha yakın olacak şekilde; daha sonraki 5 saat, ateşten biraz daha uzaklaştırıp pişir. Son 1 saat tekrar ateşe yaklaştırıp, harlı ateşte sırtının iyice kızarmasına izin ver.

